

PESQUIÉ

MUSCAT

AOC MUSCAT DE
BEAUMES DE VENISE 2018



DESCRIPTION

Unique Vin Doux Naturel blanc de la Vallée du Rhône, l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise date de 1943. Cette Appellation qui ne concerne que deux villages (Beaumes-de-Venise et Aubignan) est située sur des terrasses centenaires entre les Dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux, contre l'AOC Ventoux. C'est donc très naturellement qu'Alexandre et Frédéric Chaudière ont décidé d'ajouter à la gamme du Château Pesquié le profil de Muscat de Beaumes-de-Venise le plus frais possible en culture biologique.

SOL & CULTURE

Sables (safres) du Miocène dits "terre blonde" datant de 14 millions d'années et sols argilo-calcaires.
Agriculture biologique, rendement de 25 hl/ha.
Vignes âgées de 50 ans et plus.

CEPAGES

100% Muscat à petits grains blancs.

VINIFICATION

Vendange et triage manuelle, éraflage et macération pelliculaire à froid. Pressurage, débourbage et fermentation à basse température en cuve inox. Mutage en cours de fermentation avec de l'alcool biologique à 95 degrés minimum.
Pas d'élevage en bois.

DEGUSTATION

D'une couleur dorée claire avec des reflets argentés, cette cuvée offre un nez complexe mêlant aux notes d'agrumes, des arômes de fruits et de fleurs blanches. La bouche est à la fois ronde et fraîche faisant écho à la complexité aromatique du nez.

ACCORDS METS & VINS

A déguster en apéritif, avec le traditionnel melon de Cavaillon, mais aussi avec un foie gras, des fromages à pâtes persillées, des fraises ou une tarte à l'abricot.

Servir très frais, autour de 7° C.