

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 2020



ASSEMBLAGE

100% Muscat petits grains.

TERROIR

Sols argilo-calcaire (80%), sablonneux et pauvres (20%).

VINIFICATION

Foulage, pressage pneumatique direct.

Vinification à basse température pour préserver les arômes variétaux.

Mutage pour obtenir un arrêt de fermentation et garder un minimum de 110 grammes par litre de sucre résiduel.

Débouillage par le froid.

TEMPERATURE DE SERVICE 8/10 °C

POTENTIEL DE GARDE Jusqu'à 15 ans

ACCORDS METS ET VINS

Salade de poulet aux agrumes - Poularde rôtie aux fruits secs - Foie gras poêlé - Roquefort - Salade de crabes thaïe - Salade de fruits...



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com