



DOMAINE LE ROCHER DES DAMES

292, Chemin du Bois Rond
84190 Beaumes de Venise

VIN MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE



Sa jolie couleur or pâle aux reflets verts, laisse place à un nez de fruit frais (pêche de vigne, fleur d'acacia).

Une dominante très florale à la bouche est l'angle soyeux avec une parité d'acidité.

Température de service: 6 à 7°

Vinification

Passage direct, petite fermentation pelliculaire.

Longue vinification à basse température en cuve inox. Addition d'alcool à 95° pour obtenir un minimum de 110 grammes de sucre par litre. Repos bien mérité de quelques mois avant la mise en bouteille.

Rendement

25 hl/ha
Vendanges manuelles (plusieurs passages).
Vignoble conduit en agriculture raisonnée.

Accord mets et vins:

- apéritifs (cocktail)
- dîner de fête (foie gras)
- desserts (melon de Cavaillon, tarte aux fruits, glaces)
- plus salé (homard, gambas)
- risotto au thé et fruit sec
- cuisine asiatique
- fromage à pâte persillée

Mis en bouteille à la propriété

Le Vignoble

Petit vignoble en Terrasses de 4 hectares et demi. Altitude de 100 mètres. Situé quartier St Véran sur la commune de Beaumes de Venise, ancien Duché Papal au sud des Dentelles de Montmirail.

Cépages

100% muscat à petits grains (blanc, rouge)

Le Sol

Sableux et peu caillouteux
moyen de 14 millions d'années.