



DOMAINE DES BERNARDINS

Muscat de Beaumes-de-Venise "Hommage"



CÉPAGES:

Muscat à petits grains blancs : 75 %
Muscat à petits grains noirs : 25 %

VINIFICATION:

Récolte manuelle avec tri à la parcelle, les raisins se cueillent très murs, titrant au minimum 14° potentiel, ils atteignent alors leur maturité phénolique. Par pressurage, le moût est séparé tout de suite des marcs. La fermentation des moûts est réalisée en cuve inox par les levures indigènes puis est arrêtée par mutage lorsqu'il reste encore quelques degrés de douceur. Vinification traditionnelle du domaine comme dans les années 30.

DEGUSTATION:

Robe vermeille. Le côté passerillé se fait sentir. La pointe de Kumquat et une note de zeste d'agrumes lui confèrent beaucoup de classe. Sa palette aromatique subtile est soulignée par une pointe de menthol que révèle le muscat au vieillissement. La bouche n'est pas assise sur le sucre. Le vin arbore une jolie amplitude. Le confit des fruits jaunes est relayé par de beaux amers en bouche, avec un côté zeste d'agrumes. Un Muscat harmonieux

Accords Mets-Vins

A boire tout seul en fin de repas ou accompagné de biscuit aux amandes et de fruit sec.

GRAPE VARIETIES:

Muscat with small white grains: 75%
Muscat with small black grains: 25%

WINEMAKING:

Manual harvest with sorting on the plot, the grapes are picked very ripe, grading at least 14° potential, they then reach their phenolic maturity. By pressing, the must is immediately separated from the marc. The fermentation of the musts is carried out in stainless steel vats by indigenous yeasts then is stopped by mutage when there are still a few degrees of sweetness. Traditional vinification of the estate as in the 1930s.

TASTING:

Vermilion dress. The raisined side is felt. The hint of Kumquat and a hint of citrus zest give it a lot of class. Its subtle aromatic palette is underlined by a hint of menthol revealed by the Muscat as it ages. The mouth is not sitting on the sugar. The wine displays a nice amplitude. The confit of yellow fruits is relayed by beautiful bitterness in the mouth, with a citrus zest side. A harmonious Muscat

Food-Wine Pairings

To be drunk on its own at the end of a meal or accompanied by an almond biscuit and dried fruit.