



DOMAINE DES
BERNARDINS

Muscat de Beaumes de Venise



CÉPAGES:

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

VINIFICATION:

Après une récolte manuelle, le domaine réalise un pressurage pour effectuer la fermentation en phase liquide. Sans ajout de levures, ils contrôlent la fermentation alcoolique par une gestion des températures.

DEGUSTATION

Robe: jaune or clair, légèrement tuilé.

Nez: fruité et gourmand. S'ouvre sur des notes d'abricot et de poire bien mûres. Notes florales.

Bouche: grasse et ample, beaucoup de gourmandise. On retrouve les fruits ressentis au nez. Magnifique finale.

Accords Mets-Vins

Accompagne les apéritifs, les desserts. Il est apprécié avec le foie gras, il s'harmonise avec un roquefort et il tient sa personnalité avec le chocolat..

GRAPE VARIETIES:

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

WINEMAKING:

After a manual harvest, the estate carries out a pressing to carry out the fermentation in the liquid phase. Without adding yeast, they control the alcoholic fermentation by managing the temperatures.

TASTING

Colour: light golden yellow, slightly tiled.

Nose: fruity and greedy. Opens with notes of very ripe apricot and pear. Floral notes.

Mouth: fat and ample, a lot of greediness. We find the fruits felt on the nose. Magnificent final.

Food-Wine Pairings

Accompanies aperitifs, desserts. It is appreciated with foie gras, it goes well with Roquefort and it gets its personality from chocolate.