Muscat de Beaumes de Venise – Pierre Amadieu – Vallée du Rhône

Ce **vin doux naturel** est issu de vignes de Muscat à petits grains de plus de 80 ans sur les meilleurs terroirs de Beaumes de Venise.

Cépage: Muscat à petits grains

Vinification : les vendanges débutent lorsque les baies commencent à dorer tout en gardant une délicate fraicheur. Les grappes récoltées à la main sont vinifiées à basse température après macération pelliculaire , elle s laissent alors les parfums naturels de Muscat s'exprimer.

Dégustation : de couleur jaune d'or , les arômes intenses du Muscat s'ornent des saveurs du litchi , de la mangue, de la poire et d'amandes grillées.

Accords : Apéritif, foie gras à la fleur de sel et sa compote de figue, desserts aux fruits s'allient savoureusement avec les arômes fruités de ce Muscat