



DE LAS

Vignobles de la Vallée du Rhône

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE LA PASTOURELLE

APPELLATION

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

VIGNOBLE : il s'étend sur les communes de Beaumes-de-Venise, Suzette, Lafare et La Roque-Alric dans le département du Vaucluse.

SOLS : ils sont composés de calcaires tendres, parsemés de zones gréseuses, de molasses sableuses. Ils sont légers et peu caillouteux.

CLIMAT : méditerranéen, chaud, car protégé du mistral par le relief.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 511 ha, rendement : 30 hl/ha.

CARACTÉRISTIQUES

La cuvée Muscat de Beaumes-de-Venise "La Pastourelle" s'étend sur un sol argilo-calcaire, sur la façade sud. Cépage : Muscat à petits grains blancs. Production moyenne Delas : 6 à 8000 bouteilles par an.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement par passages successifs pour les cueillir à maturité optimale. Après pressurage et débourbage, les fermentations sont conduites en chambre froide à 15°C maximum pendant vingt-et-un jours. Les vins sont ensuite mutés à l'alcool neutre pour atteindre le degré minimal de 15°C et une teneur en sucre résiduel de 110g.

ÉLEVAGE

Les vins sont élevés en cuves inox pour éviter toute oxydation. La mise en bouteilles est réalisée après collage et filtration au printemps qui suit la récolte.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est or pâle. Au nez, le Muscat de Beaumes-de-Venise "La Pastourelle" développe d'intenses arômes fruités et floraux. En bouche, ce vin surprend par sa fraîcheur, sa générosité sans lourdeur excessive, et ses arômes fruités persistants, avec une finale légèrement citronnée.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Ce vin très aromatique est idéal avec des tartes aux fruits.

