FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Muscat Beaumes de Venise Blanc - 2011

Situé au pied des dentelles de Montmirail, Beaumes de Venise bénéficie d'un climat particulièrement chaud. Cela permet d'atteindre de très belles maturités et donc de produire ce vin doux naturel qui sera le parfait accompagnement de vos desserts.

PRÉSENTATION

Situé au pied des dentelles de Montmirail, Beaumes de Venise bénéficie d'un climat particulièrement chaud. Cela permet d'atteindre de très belles maturités et donc de produire ce vin doux naturel qui sera le parfait accompagnement de vos desserts, notamment à base de fruits.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2011 est un millésime de contraste. Printemps très chaud et sec, début juillet pluvieux puis été indien jusqu'à fin octobre. Un tri très important, notamment après égrappage a permis la réalisation d'un très beau millésime, notamment pour les cépages tardifs.

SITUATION

Sur les dentelles de Montmirail entre la ville de Carpentras dans le Comtat Venaissin et le village de Vacqueyras.

TERROIR

Calcaires poreux érodés mélangés à de l'argile rouge avec une très forte proportion de sable.

ÉLEVAGE

En vin doux naturel. Au début comme un vin blanc classique ; grappes pressées immédiatement. Débourbage. Fermentation à basse température. Mutage pour conserver un minimum de 125 grammes de sucre résiduel par litre. Technique de mutage par tranches. Exclusivement en cuve inox avec mise en bouteille précoce après filtration.

CÉPAGES

Muscat blanc à gros grains, Muscat blanc à petits grains

SERVICE

7° à 8°C pour accompagner tous les desserts, sauf ceux au chocolat.

DÉGUSTATION

Nez : Intense de muscat et de menthe.
Saveur : Sucrée, dominante de miel.
Exotique, Ambré, riche, intense.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

0TT15F

PRESSE & RÉCOMPENSES

"La famille Perrin est le plus important propriétaire de vignobles bio dans les meilleurs terroirs du sud de la Vallee du Rhône.
Situé au pied de Montmirail, Beaumes de Venise bénéficie d'un climat chaud. Belle robe or teinte franche et brillante. Nez élégant avec de beaux arômes muscates, des notes de fruits exotiques et de fleurs. Bouche d'une grande finesse, bel équilibre entre douceur et fraîcheur.

Servi à 8°C à l'aperitif, avec foie gras, nougat, melon et desserts à base de fruits. Servi à 12°/14°C avec les fromages à pâtes persillées."
Objectif, Languedoc-Roussillon

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.