FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Muscat Beaumes de Venise Blanc - 2017

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
2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

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
Le Muscat Beaumes-de-Venise est un vin doux naturel, sa vinification est particulière. Elle débute de manière classique. Les grappes sont immédiatement pressées, puis elles sont ensuite débourbées. La fermentation se fait à basse température. Puis, vient le « mutage », étape essentielle dans le processus permettant de conserver au minimum 125 grammes de sucre résiduel par litre. Tout le processus se passe en cuve inox, le vin est filtré et il est rapidement mis en bouteille.

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
Jolie robe dorée limpide. Le nez offre des notes printanières de fleurs d'acacia et de rose et des arômes de pêche blanche. La bouche présente un très bel équilibre entre sucre et acidité et développe des arômes de miel, d'abricot et d'amande fraiche. Très belle longueur en finale.

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

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

JoM8BF

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

90/100
""Rambunctious peach, lychee and quince notes tumble around in this dessert version, with a splash of kumquat and bitter orange knitting up the unctuous finish. Drink now through 2020. ""
Wine Spectator, 00/00/2019

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

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