

# Pesquié Muscat de Beaumes de Venise blanc moelleux 2013 (50 cl)

Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Millésime: 2013

Appellation: Muscat de Beaumes de Venise

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 50 cl



### Description brève du produit :

Une très belle bouteille de 50 cl à bouchon en verre qui contient un superbe vin "de dessert"...

### Description du produit :

[Cliquez](#) pour lire les commentaires sur le [Château Pesquié](#) en général.

### Commentaires sur ce vin en particulier:

Nous avons craqué pour le dernier né de Pesquié : un magnifique flacon turquoise de 50 cl à bouchon en verre? ça, c'est pour l'emballage qui servira ensuite de carafe? mais le contenu est à la hauteur: Un **Muscat de Beames de Venise** destiné aux amateurs de **vins doux naturels** (et aux amateurs de desserts au chocolat !). Ils apprécieront le taux d'alcool au plus bas autorisé (15%) et la fraîcheur sauvegardée : Vive les vins d'altitude où les agrumes dominent?

### Fiche technique du domaine:

**Description:** Unique Vin Doux Naturel blanc de la Vallée du Rhône, l'AOC Muscat de Beames-de-Venise date de 1943. Cette Appellation qui ne concerne que deux villages (Beames-de-Venise et Aubignan) est située sur des terrasses centenaires entre les Dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux, contre l'AOC Ventoux. C'est donc très naturellement qu'Alexandre et Frédéric Chaudière ont décidé d'ajouter à la gamme du Château Pesquié le profil de Muscat de Beames-de-Venises le plus frais possible en culture biologique.

---

**Sol:** Sables (sables) du Miocène dits "terre blonde" datant de 14 millions d'années et sols argilo-

caires.

**Cépage:** 100% Muscat à petits grains blancs.

**Culture:** Agriculture biologique. 25 hl/ha. Vignes âgées de 50 ans et plus.

**Vinification:** Vinification biologique. Vendange et triage manuelle, érafflage et macération pelliculaire à froid. Pressurage, débourbage et fermentation à basse température en cuve inox. Mutage en cours de fermentation avec de l'alcool biologique à 95 degrés minimum.

**Dégustation:** 2013 est un millésime à la fois très tardif et très frais.

D'une couleur dorée claire avec des reflets argentés, cette cuvée offre un nez complexe mêlant aux notes d'agrumes, des arômes de fruits et de fleurs blanches. La bouche est à la fois ronde et fraîche faisant écho à la complexité aromatique du nez.

**Association Mets & Vins:** A déguster en apéritif, avec le traditionnel melon de Cavaillon, mais aussi avec un foie gras, des fromages à pâtes persillées, des fraises ou une tarte à l'abricot. Servir très frais, autour de 7° C.