

VIN DOUX NATUREL

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 2023

Domaine des Bernardins



Situation : Comme de nombreux villages de la région, Beaumes de Venise produit des vins depuis l'époque romaine, mais sa particularité vient de l'élaboration de son vin doux naturel. Situé non loin de la splendide commune de Vaison la Romaine, son vignoble est niché à l'intérieur des dentelles de Montmirail. A l'abri du vent, il jouit d'un micro-climat très chaud qui permet des maturités extrêmes indispensables à la production d'un Vin Doux Naturel.

Bâti sur une ancienne propriété des moines Bernardins, le domaine est dirigé par Elisabeth Castaud, son mari Andrew Hall étant le maître de chai, et de leurs fils œnologue Romain. La famille est précédée par 5 générations ayant toutes apportées leurs touches personnelles. Ce qui prime au domaine des Bernardins, c'est le respect du terroir par un travail manuel et une agriculture raisonnée, sans désherbants.

Encépagement : Muscat à petits grains blancs (75%) et noirs (25%).

Terroir : Marnes sableuses au sud et sols argilo-calcaire au nord.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 3 à 5 ans.

Observations : S'initier aux vins doux naturels de Beaumes de Venise permet de gommer bien des idées reçues. Leurs parfums captivants transmettent des émotions indélébiles. Derrière sa robe rosée atypique, ce Muscat développe un bouquet nous emportant dans un tourbillon de parfums, entre raisin de Corinthe, ananas et litchi, mais aussi l'amande grillée et des touches subtiles de miel. La bouche, suave et enveloppante, reste étonnamment légère, affinée par une acidité particulièrement bienvenue.

Quelques accords gourmands : foie gras, salades de fruits frais, sorbets, pêches de vigne rôties, fromages à pâte persillée...

