Domaine des Enchanteurs

AMBRE CELESTE

750 ML

AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 2018

CEPAGES : 100% MUSCAT A PETITS GRAINS

RENDEMENTS : 25 HL/HA

TERROIR : Sur la commune de Beaumes de Venise à 190 m d'altitude. Sol composé de concrétions de sable (safre).

VINIFICATION ET ELEVAGE :
Vendanges le matin en caissettes de 15 kg ; tri sélectif ; pressurage ; débourbage puis fermentation à basse température.
Mise en bouteilles très précoce pour préserver les arômes.

DEGUSTATION :
Robe : Or pâle très brillante.
Nez : Puissant et complexe ; Arômes floraux de lys et de rose, complétés par des notes d'agrumes comme la mandarine et des fruits exotiques.
Bouche : Vin frais et équilibré, la saveur très légèrement sucrée soutient la fraîcheur de la gamme fruitée. Vin d'une grande élégance.
Ce vin est idéal pour accompagner les desserts.
Servir très frais entre 8 et 10°C.

Domaine des Enchanteurs
52, Chemin d'Aubignan
84330 St Hippolyte-le-Graveyron

Bertrand Seube (Œnologue)
0673999826
bertrand@domainedesenchanteurs.fr