

**L'appellation Muscat Beaumes-De-Venise** : Le Muscat de Beaumes-de-Venise est unique dans la Vallée du Rhône. Ce vin doux naturel de réputation mondiale a pourtant failli disparaître plusieurs fois au cours de l'histoire. Il doit sa renaissance à un espace protégé par les Dentelles de Montmirail, favorable à la culture du Muscat à petits grains et au travail acharné des vignerons.

**Création de l'AOC en 1945 | 2 % vins rouges – 83 % vins blancs – 15 % vins rosés | 355 hectares | 5 736 hl/ an  
| Rendement moyen 16 hl/ha | 18 % de la production exportée | Vins doux naturels | 31 exploitants**

**Cépages** : 100% Muscat à petits grains.

**Terroir/Climat** : Le vignoble s'étend sur les communes de Rasteau, Cairanne et Sablet. Le climat est d'influence méditerranéenne, exposition sud des coteaux bien protégés du mistral.

**Sol** : cailloutis calcaires

**Âge moyen des vignes** : 50 ans env.

**Vinification** : réalisation d'un vin tranquille. Pressurage direct à 70%. Fermentation en cuve inox, arrêt de la fermentation par ajout d'alcool pur (96°) et refroidissement du vin à 5°C (mutage). Pas de fermentation malolactique.

**Teneur en sucre résiduels** : 119,50g/hL

**Elevage** : Elevage en cuves inox pendant 7 mois.

**Production annuelle** : 6 500 bouteilles.

**Notes de dégustation** :

**Visuel** : Robe jaune avec des éclats dorés.

**Olfactif** : Nez expressif : litchi, pamplemousse, écorce d'orange, abricot sec, menthe poivrée, miel.

**Gustatif** : Bouche ample avec de la fraîcheur, pas trop sucrée. Miel, pêche blanche, pamplemousse. Une longueur basée sur les saveurs et l'acidité.

**Ensemble** : beaucoup de fraîcheur sur une belle longueur, le tout sans être trop sucré. On se rapproche d'un vin blanc classique.

**Consommation** : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 15 ans env.

**Température de service** : 8°C

**Suggestions accords mets/vins** : Apéritif, fromage bleu, foie-gras, desserts à base de fruits, glace, chocolat noir corsé.



LE CAVEAU DU CHÂTEAU  
6 route de la Roche 69420 Ampuis  
+33 4 58 17 08 70



VIDAL FLEURY



E. GUIGAL



[contact@lecaveauduchateau.com](mailto:contact@lecaveauduchateau.com)  
[www.lecaveauduchateau.com](http://www.lecaveauduchateau.com)