

Lou
Gaïlou



Muscat de Beaumes de Venise

Zone de production : protégé par les dentelles de Montmirail, planté sur des terrasses étroites appelées restanques .

Vignoble : terre blonde issue de marne sableuse au sud et de sols argilo-calcaires au nord.

Cépage : muscat blanc à petits grains.

Vinification : récolté manuellement passages successifs , pressurage et débourbage à froid (3°) fermentation basse température. Le mutage réalisé en cours de fermentation.

Durée de conservation : à boire jeune.

Caractère : or clair, reflets dorés, palette aromatique complexe de la poire à l'eau de rose aux fruits exotiques.

Mets : apéritif, melon, foie gras, dessert fruité, pâtisserie orientale.

Température de dégustation : entre 6 et 7°C

