



Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



### CÉPAGES

100% Muscat petits grains



### TERROIR

La Famille Bernard, vignerons depuis trois générations, possède ce beau vignoble en terrasses de 4 hectares et demi, d'une altitude de 100 mètres. Situé au quartier de St Véran sur la commune de Beaumes de Venise, ancien Duché Papal au sud des Dentelles de Montmirail. Sur des sols sableux et peu caillouteux de 14 millions d'années. Vendanges sont manuelles



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification par pressurage direct. Mutage en cours de fermentation avec de l'alcool à 95°C pour obtenir un minimum de 110 grammes de sucre par litre. Puis refroidissement pour préserver les arômes de fleurs et les nuances fruitées.



### NOTES DE DÉGUSTATION

Notre Muscat de Beaumes de Venise présente une robe or à reflets verts. Un 1<sup>er</sup> nez élégant de fruits frais sur des arômes de pêches, abricots, muscat et notes d'agrumes. La bouche est ample et soyeuse, une belle longueur.



### ACCORDS METS ET VINS

À déguster à l'apéritif, avec des fromages à pâte persillée ou en dessert sur une tarte au citron meringuée. Accord idéal : un melon de Cavaillon au Beaumes de Venise.

### Potentiel de garde : 3 ans

La température du service doit être comprise entre 6°C et 7°C.

### RÉCOMPENSES

Millésime 2019 : Médaille de Bronze Paris 2020

Millésime 2017 : Médaille d'Argent au Muscat du Monde

Millésime 2016 : Médaille d'Or au Muscat du Monde

Millésime 2015 : Médaille d'Argent Paris 2016

*Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence*

