

Soyeux

Frais

Sucré



Service  
8°

Garde  
3 ans

### LE MOT DU SOMMELIER

Une cuvée sucrée, avec une belle fraîcheur. Une bouche ample et soyeuse avec une belle longueur qui se révélera parfaitement avec l'acidité d'une poignée d'abricots.

### PALETTE AROMATIQUE



abricot



pêche



pomelo



litchi

Acidité



Sucrosité



Volume en bouche



Fraîcheur



Gourmandise



### CÉPAGES

100% muscat  
petits grains



### TERROIR

Un vignoble en terrasses de 4,5 ha tenus par la Famille Bernard depuis 3 générations. Situé au quartier de St Véran, sur Beaumes de Venise, au sud des Dentelles de Montmirail. Sur des sols sableux et peu caillouteux de 14 millions d'années. Récoltes manuelles.

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

### ACCORDS METS ET VINS

Un apéritif  
Un gorgonzola crémeux  
Une tarte au citron meringuée  
Un melon de Cavaillon  
Des abricots