DOMAINE
LA LIGIÈRE
VACQUEYRAS

Elizabeth & Philippe Bernard

Cuvée
Chante Coucou

Appellation
AOC Muscat de Beaumes-de-Venise Ambré

Cépages
Muscat blanc à petits grains 100%

Bien plus qu'un vin doux naturel, ce Muscat de Beaumes de Venise est une gourmandise à la robe de couleur dorée aux aspects tuilés. Se mêle un nez aux arômes de miel, de fruits confits, écorce d'orange, abricot et de raisins secs. En bouche levin est moelleux et on retrouve les arômes fruités du nez avec une toute petite acidité.

Terroir
Les terres blanches du Crétacé, dont l'argile et le calcaire présents sur ces terres permettent d'obtenir des vins élégants, aux arômes de fruits et ayant une belle garde, tout en restant légers et aériens

Vinification
Une macération pré fermentaire à froid est réalisée dès la réception de la vendange durant quelques jours.
Le maintien de la cuve à basse température (aux alentours de 14°C) durant Sa fermentation avec ses levures indigènes préservera tous ses arômes.
Nous procédons au mutage à l'aide d'un alcool neutre biologique lorsque le taux desucre résiduel se trouve entre 100 et 105g/l

Elevage
Oublié durant plusieurs années dans un fût de 225l, ce muscat ne sera mis en bouteille que 9 années plus tard lui laissant ainsi le temps de développer ses arômes exceptionnel. Cette cuvée Unique se compose de seulement 800 bouteilles de 50cl.

Accords gourmands
A déguster telle une friandise à l'apéritif mais également avec les foies gras, fromages persillés (Roquefort, fourmes..) ou par exemple avec un ananas caramélisé en dessert, une tarte tatin accompagnée d'une boule de vanille mais également en fin de repas comme une gourmandise. Servir très frais entre 10-12°c.

Domaine la Ligière
1385 CHEMIN DES SEYRELS, 84190 BEAUMES DE VENISE
Tel. 04 90 62 98 00 - contact@laligiere.fr
laligiere.fr - Domaine La Ligiere

INTER RHÔNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.