

Muscat de Beaumes de Venise - « Cuvée Spéciale » Vieilles Vignes



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nom du vin : Muscat de Beaumes de Venise

Appellation : Muscat Vin doux Naturel Blanc

Volume de cette cuvée : 900 bouteilles

Couleur : Blanc

Cépage : Muscat à petits grains blancs

Terroir : argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Éraflage : non

Macération pré-fermentaire : 4/5 jours

Température de fermentation : 15 °C

Macération : 10 jours

Pressurage : direct

Mode d'élevage : élevage cuve béton

Durée en cuve : minimum 6 mois avant mise en bouteille

ANALYSE

Sucres résiduels : 112 gr/litre

Acidité totale : 2,60 gr/litre

Acidité volatile : 0,13 gr/litre

SO2 libre : 6 mg/litre

SO2 total : 118 mg/litre