



MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 2021

Art. nr 1032011

Pris 130,00 kr exkl. moms

Storlek 375 ml

Producent Vidal-Fleury

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Muscat a Petit Grains 100%

Alkoholhalt 15%

Sortiment Restaurang

Karaktär Mycket uttrycksfull doft med inslag av litchi, fläder, grapefrukt, apelsinskal, torkade aprikoser, mynta och honung. Vinet har en elegant syra som balanserar den höga sötman.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa till ca 8-10% alkohol. Man tillsätter sedan vinsprit för att avbryta jäsningen, vilket innebär att vinet bibehåller en hög sötma och når en något högre alkoholhalt.

Lagring Vinet har lagrats 12 månader med sin jästfällning innan vinet buteljeras.

Passar till Serveras vid 8-10°C till fruktdesserter, anklever på toast eller salta och gräddiga ostar, gärna mögelostar.

Information Vidal-Fleury har producerat sin Muscat de Beaumes-de-Venise sedan 1943.



Om producenten

I över 300 år har Rhône-producenten Vidal-Fleury tillverkat vin, vilket gör dem till den äldsta vinproducenten i regionen. Deras vingårdar sträcker sig från norr till söder och krönts av den en hektar stora Lieu-dit; "La Chatillonne" i Côte Blonde. Husstilen präglas av ren frukt som tydligt avspeglar vingårdens terroir.

Egendomen grundades 1781 och fick snabbt ett internationellt rykte tack vare Thomas Jefferson besök på vingården 1787. Under 1890-talet, gifte sig Gustave Vidal med en dotter till familjen Fleury. Tack vare hennes hemgift, återplanterade de vingården efter vinlusens utbrott. På 1920-talet, fick vinhuset upp intresset för andra vinodlings- områden i Rhônedalen och i mitten av 20-talet

blev Vidal-Fleury det symboliska huset i Côte-Rôtie. Under 2008 har en ny utveckling sätts i rörelse av Vidal-Fleury tack vare sin nya källare tillägnad mognare viner.

Utvecklingen av Vidal-Fleury's viner styrs av fyra parametrar - vingården, vinframställningen, lagringen och buteljeringen. Vinmakaren anser att endast vingården och mognadsprocessen verkligen kan ge vinet personlighet. Det fantastiska ursprung druvorna har och det tålamod de behandlas med utgör tillsammans kvaliteten hos Vidal-Fleury.

Läs mer på **vidal-fleury.com**