

SELECTION GRAIN D'OR

« Louis Casimir »

Vin de France

2016

Cépages

100 % Muscat à petits grains blanc sûr-muris

Production

1500 Bouteilles de 50 cl

Vinification

La vinification nous a demandé plus de 15 mois pour obtenir cet équilibre et aucun mutage n'as été nécessaire contrairement à nos VDN (Vin Doux Naturel), de ce fait ce vin n'a pas eu droit à l'appellation Muscat de Beumes de Venise et se retrouve sous la catégorie « Vin de France ».

Descriptif

Ce joyau du vignoble Balméen est né après plusieurs semaines de patience sur nos parcelles de Muscat à petits grains les mieux exposées. Récoltés fin octobre, les grains sur-mûris ont apporté toute leur richesse et leur concentration pour donner un vin tout en élégance, aux notes de fruits à coque (noix principalement), d'évolution, de raisins secs, confits, le tout avec un faible taux d'alcool.

Le nom de cette cuvée est un clin d'œil à nos ancêtres qui furent les premiers à vinifier ce fameux « Muscat » Casimir pour la première génération et Louis pour la deuxième.

Conseil du sommelier

Vous apprécierez l'accord de cet « élixir » en accompagnement de vos desserts et entremets, par exemple avec une galette à la frangipane, un nougat glacé...

Mais aussi sur un bleu d'Auvergne affiné ou un cantal vieux.

A essayer avec une volaille en sauce mangue/coco !



Vin Doux Naturel Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE