



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Ligière - Domaine la Ligière

Cuvée

Chante Coucou

Appellation

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Muscat blanc à petits grains 100%

EN BREF

Un vin doux naturel tout en équilibre! A la robe jaune or aux reflets brillants, ce vin doux possède un nez intense et complexe, avec de beaux arômes floraux, de rose, mêlés aux notes d'écorce d'orange, aux notes exotiques, de passion. Son équilibre, sa belle acidité ainsi que sa fraîcheur en bouche aux notes de pêche lui donnent une grande longueur en finale.

PRÉSENTATION

Le millésime

L'Hiver a été sec et froid. Le Printemps s'est installé tardivement. L'Été a été marqué par la sécheresse et la canicule. Les deux pluies d'été mi-juillet et mi-août ont permis une bonne maturation des baies.

Les vins jouissent d'un bel équilibre, sont bien structurés, gourmands et présentent une belle complexité aromatique.

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

À la vigne

Le travail de la vigne se fait dans le respect de celle-ci.

En agriculture biologique depuis 2008, nous portons une attention particulière au respect de notre terroir et de sa biodiversité.

La vendange est faite manuellement. Elle est triée et éraflée

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 ^{1/2}



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 de sucre résiduel se trouve entre 100 et 105g/l.

CONSEILS

Service

Servir très frais entre 10-12°c

Aspect visuel

robe jaune or aux reflets brillants.

Au nez

Intense et complexe ; des arômes de fleur d'oranger et de rose, mêlées aux
notes d'écorces d'orange et de fruits de la passion.

Accords gourmands

en accompagnement d'un foie gras, de fromage à pâte Bleue ou de tout
autres fromages accompagnés de confiture, d'un dessert aux fruits, de
macarons , d'un baba au rhum... ou tout simplement en apéritif et en cocktail
!!!!

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 15.50 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-01
Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: Sucres résiduels 100g/l g/l