



Muscat Beaumes-de-Venise Domaine de Durban 2018

Un indémodable. Ce vin sucré du Domaine de Durban est déjà remarquable, caractérisé par sa grande fraîcheur et sa finesse. Dans les 3 à 4 prochaines années, son goût se fera quasi liquoreux et ses arômes d'abricot, de poire, de citron et de miel deviendront encore plus intenses. Comme il n'est pas trop sucré, il convient parfaitement à l'apéritif ou en entrée, à condition d'être bien frais, ou encore en accompagnement d'un roquefort ou d'un dessert (après une évolution de trois à quatre ans). Conseil: une fois ouvert, il peut être conservé jusqu'à trois semaines au réfrigérateur sans rien perdre de sa qualité.

Producteur	Domaine de Durban
Type d'article	Vin doux
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Beaumes de Venise
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	38 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Muscat
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	308978
Accord mets et vins	Desserts, Plats légers, Fromage persillé, Apéritif



Vinification

Vendanges manuelles. Le vin vieillit dans des cuves en béton pendant au moins 6 mois.

Terroir

Les sols sont caractérisés par des argilo-calcaires.

Histoire





Le Domaine de Durban est situé sur un plateau de collines surplombant le village de Beaumes de Venise, entouré d'une forêt de pins, avec vue sur les vignobles et un panorama à couper le souffle. C'est ici que la famille Leydier consacre toute son attention à l'élaboration de ses différents vins. Le vignoble du Domaine de Durban s'étend sur 56 hectares.

