



DOMAINE
CHANT
DES LOUPS



AOP Muscat de Beaumes-de-Venise 2018



Terroir : Sol sablo-argileux. Au pied de Notre-Dame d'Aubune à Beaumes-de-Venise.

Cépages : 100% Muscat Petits-Grains

Vignoble : vigne établie en cordon de Royat conduite en Agriculture Biologique. Travail manuel et mécanique du sol.

Rendement : 22hl/ha

Vendange et vinification : récolte manuelle. Macération pré-fermentaire à froid puis pressurage direct. Fermentation à très basse température. Mutage à l'alcool neutre Bio à mi-fermentation.

Élevage : 4 à 5 mois en cuve inox

Production : 1000 bouteilles

Dégustation : Couleur jaune pâle aux nuances argentées. Très bon nez variétal aux arômes de litchi et sureau. En bouche, ce vin doux est ample avec une belle fraîcheur.

Accords : apéritif et cocktails, toasts de foie gras et plateau de fromages

Type de bouteille						UPC bouteille			UPC carton		
Flûte											
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Carton par rang	Poids bttle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palett (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimensions palettes (HxLxP cm)
750 ml	6	504	7	12	1,2 kg	7,4 kg	622 kg				