



DOMAINE
CHANT
DES LOUPS



AOP Muscat de Beaumes-de-Venise 2021



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 btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)
750 ml	6	504	7	12	1,2 kg	7,4 kg	622 kg			

**Domaine Chant des Loups
Marie & Franck Aymard**

1589 route du Prat Sourias 84260 SARRIANS

+33 (0)6.17.38.79.22

domainechantdesloups@gmail.com www.chantdesloups.com