

**Chemin
du Chêne**

**AOP Muscat de
Saint-Jean-de-
Minervois**

**Vin Doux
Naturel**

75 cl

**DOMAINE DE
MONTAHUC**

Histoire

Tout a commencé avec deux familles issues du monde viticole : les Poudou, originaires du Minervois, et les Lopez, vigneron à Valence en Espagne. Amis de longue date, ils développent ensemble depuis 2004, le Domaine de Montahuc à Saint-Jean-de-Minervois.



Cépage : 100% Muscat petits grains

Millésime en cours : 2020

Terroir : situées à l'extrême limite nord-est de l'appellation « Minervois », au pied de la Montagne Noire, l'appellation Muscat de Saint-Jean-de-Minervois ne produit que des Vins Doux Naturels. Nos vignes se situent sur un plateau de calcaire lacustre, très caillouteux, entre 280 et 300 mètres d'altitude.

Démarche qualité : bio, certification Ecocert depuis 1990.

Viticulture / Vinification : les vignes, âgées de plus de 15 ans, sont taillées en gobelet. Pas d'irrigation. La vinification est réalisée en levures indigènes à très basse température et l'élevage se fait en cuve inox pendant environ 6 mois.

Commentaires de dégustation : belle robe jaune pâle aux reflets dorés avec un nez séduisant de fleurs blanches et de fruits exotiques. Vif à l'attaque, la bouche est souple, miellée et pleine de fraîcheur. Un Muscat de montagne gourmand et équilibré !

Accords mets et vin : idéal à l'apéritif, servi légèrement frais, avec des canapés à base de poisson, de foie gras, de fromages à pâte persillée, en accompagnement sur des plats sucrés / salés, ou un dessert à base de fruits frais.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

Température de service : 8-10 °C

Médailles :

- Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2021 – Chemin du Chêne 2019 : Médaille d'Or
- Concours Terre de Vins 2021 – Chemin du Chêne 2019 : Médaille d'Or
- Revue du Vin de France 2021, « Les vins d'altitude » - Chemin du Chêne 2019 : 91/100



11 route de Bize, 34360 Saint-Jean-de-Minervois

commercial@domainedemontahuc.com

www.domainedemontahuc.com