

Prélude

IGP Pays d'Oc blanc

Vin blanc
sec

75 cl

DOMAINE DE
MONTAHUC

Histoire :

tout a commencé avec deux familles issues du monde viticole : les Poudou, originaires du Minervois, et les Lopez, vigneronns 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 : 2021

Terroir : nos 17 hectares de vignes (12 en production) se trouvent sur un plateau de calcaire lacustre, entre 280 et 300 mètres d'altitude, à Saint-Jean-de-Minervois (40 km au nord de Narbonne).

Le sol est très caillouteux et peu profond ce qui apporte beaucoup de minéralité et de fraîcheur à notre cuvée.

Démarche qualité : bio, certification Ecocert depuis 1990.

Viticulture / Vinification : les vignes âgées de plus de 25 ans sont taillées en gobelet. Pas d'irrigation. Vendanges manuelles. La vinification est réalisée à très basse température, suivi d'un court élevage en cuve inox.

Commentaires de dégustation : la robe est jaune pâle avec des reflets dorés. Le nez est délicat, sur des notes citronnées et floral. En bouche, l'attaque est fraîche, suivie par des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Un vin aromatique avec beaucoup de finesse !

Accords mets et vin : délicieux à l'apéritif, sur un plateau de fromages ou sur des plats à base de légumes verts, de poisson blanc ou de volaille.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Température de service : 10-12 °C



11 route de Bize, 34360 Saint-Jean-de-Minervois
commercial@domainedemontahuc.com
www.domainedemontahuc.com