

AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
Vin Doux Naturel en 50 cl
Grande Cuvée du domaine

**DOMAINE DE
MONTAHUC**

Représentatif de son terroir unique, chaque gorgée vous fera voyager au cœur d'un vignoble lunaire, celui de Saint-Jean-de-Minervois. Attendez-vous à une palette aromatique complexe et à une grande finesse aussi bien au nez qu'en bouche.



Cépage : 100% Muscat petits grains

Millésime en cours : 2019

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. Précurseur dans la région, le domaine est cultivé en agriculture biologique depuis 1990.

Viticulture / Vinification : les vignes, âgées de plus de 40 ans, sont taillées en gobelet. Pas d'irrigation. Fermentation alcoolique par levures indigènes. La vinification est réalisée à très basse température et l'élevage se fait en cuve inox pendant un an.

Commentaires de dégustation : jaune pâle aux reflets dorés avec des jolis arômes de fleurs blanches, de thym, de verveine et de fruits exotiques. Une cuvée élégante et complexe, signature du domaine.

Accords mets et vin : idéal à l'apéritif, sur un plateau de fromages à pâte persillée, pour accompagner des plats à base de légumes verts, ou avec un dessert à base de fruits frais.

Potentiel de garde : 3 à 10 ans

Température de service : 8-10 °C

