

AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
Vin Doux Naturel en 75 cl
Chemin du Chêne

DOMAINE DE
MONTAHUC

A l'entrée de notre parcelle, se trouve un grand chêne centenaire. Ses racines et celles de nos vignes partagent le même sol, ce sol calcaire et minéral, typique de Saint-Jean-de-Minervois. Avec le temps, ce chêne en est devenu le gardien symbolique. En bio depuis 1990, nous produisons ici, au pied de la Montagne Noire, un vin doux naturel gourmand et équilibré : Chemin du Chêne.



Cépage : 100% Muscat petits grains

Millésime en cours : 2022

Terroir : située à l'extrême limite nord-est de l'appellation « Minervois », 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.

Viticulture / Vinification : les vignes, âgées de plus de 15 ans, sont taillées en gobelet. Pas d'irrigation. Vinification à très basse température. 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 à la fois miellée et pleine de fraîcheur. Un vin harmonieux et équilibré, sans lourdeur.

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

Potentiel de garde : 10 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 + mention coup de cœur



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