

IGP Pays d'Oc
Vin blanc sec en 75 cl
Prélude

DOMAINE DE
MONTAHUC

« Le prélude, c'est le début d'une œuvre, d'un événement, d'une histoire. C'est le nom que nous avons choisi pour notre premier vin blanc sec issu à 100% du cépage Muscat petits grains. Provenant d'un sol unique, toutes nos vignes se trouvent sur la commune de Saint-Jean-de-Minervois, l'une des plus petites appellations de France. Une cuvée atypique par sa fraîcheur ! »



Cépage : 100% Muscat petits grains

Millésime en cours : 2022

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

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 puissant et fruité. En bouche, on découvre des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques (litchi, fruit de la passion). Une finale juteuse et pleine de fraîcheur.

Un Muscat sec avec beaucoup de finesse !

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

Potentiel de garde : 5 ans

Température de service : 10-12 °C

Médaille : Concours Terre de Vins 2022 – Prélude 2021 : médaille d'argent

