

**AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois**  
**Vin Doux Naturel en 50 cl**  
**Clos les Tailhades**

**DOMAINE DE**  
**MONTAHUC**

*Clos Les Tailhades raconte la découverte de l'emblématique cépage Muscat à Petits Grains dans son magnifique terroir de Saint Jean de Minervois par la nouvelle génération à la tête du Domaine de Montahuc. A la rencontre de cette vigne située au Sud de la commune, à la prise de mesure de son potentiel qualitatif, nous avons décidé de nous engager dans la création de cette nouvelle cuvée à la fois moderne par son positionnement et mettant en jeu un élevage en barrique de douze mois en fûts neufs plus traditionnel*



**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, puis vieillit en fût de chêne neuf pendant 12 mois.

**Commentaires de dégustation :** Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez se caractérise par des notes fleuries : muguet, jasmin, fleur d'oranger mais aussi sur de discrètes notes torréfiées, de noisette.

La bouche est très ample et ronde tout en restant fraîche sur des arômes de pain chaud, de brioche, de fruits exotiques, de mandarine et d'ananas. Belle persistance aromatique en final, ou l'on retrouve des notes briochées.

**Accords mets et vin :** idéal à l'apéritif, avec des canapés de poisson, de foie gras ou des fromages à pâte persillée, ou en accompagnement d'un dessert à base de fruits frais, ainsi qu'en fin de repas

**Potentiel de garde :** 15 ans.

**Température de service :** 8-10 °C

**Médaille :**

- Concours Terre de Vins 2024 – Clos les Tailhades : médaille d'or

