Clos du Gravillas "Douce Providence" AOP Muscat de St Jean de Minervois 2024



13,75 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Muscat de St Jean de Minervois
Puissant: 1
Fruité: 4
Degré: 15°
Cépages: Muscat Petits Grains
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 50cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Bercée entre une aromatique spectaculaire et une minéralité profonde. C'est tout le paradoxe de cette Appellation réuni dans une cuvée finalement très identitaire."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges à la main dans des cagettes de 15kg afin de conserver les grappes intactes. Pressurage direct en douceur, mise à froid (8°C), débourbage puis mutage à l'alcool dès que le vin atteint 125g de sucre résiduel

Histoire de la Cuvée

Nous avons planté cette vigne de muscat petits grains de 0,85 ha en 2001 sur un terrain près du village. Elle est entourée de haies naturelles et entretenues de laurier-thym, de prunus, de chêne ainsi que des grenadiers, amandier et pêcher installés par nos soins. C'est un sol typique du plateau de St Jean de Minervois, avec ses cailloux éblouissants blancs de calcaire dur provenant de fossiles marins

Accords Mets & Vins

Cuisine thaï, rouleau de printemps avec petits pois du printemps

Dégustation

Robe lumineuse. Nez riche et flatteur. Bouche suave, très voluptueuse dotée d'une aromatique exubérante. La finale conserve une finale très rafraichissante

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

20 ans