

## Cave Le Muscat "Éclat Blanc" AOP Muscat de Saint Jean de Minervois 2024

14,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Muscat de St Jean de Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 4

Cépages: Muscat Petits Grains

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Peut être l'une des plus belles représentations de l'excellence du fabuleux Terroir de Saint Jean de Minervois."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Élevage

Cuve

### Vinification

Les raisins, cueillis à la main, conformément au cahier des charges de l'appellation, sont pressés dès leur arrivée à la cave. Après un débourageage, on procède à une vinification des jus clairs à basse température (16°C). Viennent ensuite le mutage et l'élevage en cuve pendant 6 mois.

### Histoire de la Cuvée

Référence aux cailloux blancs caractéristiques des vignes de ST Jean de Minervois.

Les raisins destinés à la cuvée Eclats Blancs sont issus des meilleures parcelles de Saint Jean de Minervois. Avec toujours la même rigueur et la même passion, nos vignerons surveillent la maturation du cépage afin d'obtenir la quintessence du terroir.

### Accords Mets & Vins

Apéritif, velouté de Potiron-Châtaigne, Foie gras d'oie, Tarte Citron-Fraise.

### Dégustation

Ce vin, d'un éclat éblouissant comme la blancheur des cailloux typiques à ce terroir exceptionnel, donne une robe jaune pâle aux reflets verts. Nez de tilleul qui fait ricocher en cascade des arômes d'acacia, de citronnelle et de clémentine. En bouche, l'attaque est fraîche et franche. La mangue et les fruits exotiques dominent ensuite pour laisser la place à une finale longue et mielleuse. Son nez, sa bouche et sa finale transcrivent cette recherche de l'équilibre parfait.

### Température de Service

9 / 10°C

### Potentiel de Garde



5-6 ans