

Domaine Marcon "Petit Grain" AOP Muscat de Saint de Minervois 2024

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Muscat de St Jean de Minervois

Coup de Cœur: oui

Puissant: 2

Épicé: 1

Fruité: 4

Degré: 15°

Cépages: Muscat Petits Grains

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2024

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Assurément l'un des "Coup de Cœur" de notre Sélection 2022."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle avec mutage : L'opération de mutage consiste à ajouter au mout en cours de fermentation un volume d'alcool neutre d'origine vinique (de l'ordre de 5 à 10% en volume). Cette neutralité permet pour l'élaboration de Vins Doux Naturels de conserver tous les arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et d'assurer une stabilité physique et un équilibre exceptionnel

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Fourme d'Ambert, gâteau au miel, cuisine Thaï, salade de fruits

Dégustation

Au nez les arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fruits à chair blanche sont bien présents. La bouche offre un formidable équilibre, alliant puissance et fraîcheur, harmonie et persistance

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans