Clos Bagatelle "Légende de Bagatelle " AOP Muscat de Saint Jean de Minervois Blanc 2025



11,70 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Muscat de St Jean de Minervois
Puissant: 1
Fruité: 4
Degré: 15°
Cépages: Muscat Petits Grains
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Toute la magie du Terroir lunaire de Saint Jean de Minervois révélé à travers cette cuvée."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Raisin pressé entier sans être égrappé en évitant des pressions trop fortes. Le jus est débourbé à 4°C durant 36 heures. Fermentation alcoolique à 16°C suivi du mutage du muscat. Mise en bouteille au printemps pour garder le caractère très frais du muscat

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Tout en finesse et en élégance, le muscat Bagatelle se boit très frais (6 à 8°C) et s'accorde avec des mets tels qu'un beau morceau de roquefort satiné, bien persillé. On se délecte aussi avec une assiette gourmande de glaces et sorbets (melon, fraise et chocolat mentholé) sauce citronnelle

Dégustation

Le nez est expressif, riche, profond. Il évoque l'ananas frais, le citron confit, le tilleul en fleur. La bouche est onctueuse, la finale rebondit sur du gingembre. L'ensemble évoque une ambiance orientale, des coussins de soie moelleux, un décor de mille et une nuits

Température de Service

8-10°C

Potentiel de Garde

3-4 ans