Domaine de Montahuc "Grande Cuvée" AOP Muscat de Saint Jean de Minervois 2022



13,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Muscat de St Jean de Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Muscat Petits Grains
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2022
Volume: 50cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une aromatique incroyablement gourmande pour un vin tendre et délicat. Un pur bonheur."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois
00%

Élevage

Cuve Inox

Vinification

Situées à l'extrême limite nord-est de l'appellation Minervois, sur le bord du Causse de Minerve et de la Montagne Noire, l'appellation Muscat de Saint-Jean-de-Minervois s'étend, entre 250 et 300 m d'altitude, sur un plateau de calcaire lacustre, très caillouteux.

Depuis 1990, le domaine est cultivé en agriculture biologique. Il est l'un des plus anciens domaines du Languedoc à travailler en bio. Dans ce vin, toutes les vignes sont âgées de plus de 40 ans, et taillées en gobelet. Pas d'irrigation. Fermentation alcoolique par levures indigènes, la vinification est réalisée à très basse température et l'élevage se fait en cuve pendant un an.

Histoire de la Cuvée

Renommé ainsi récemment, c'est la cuvée qui a fait connaitre le Domaine de Montahuc. Uniquement disponible en 50 cl, c'est un vin à savourer. Représentative de son terroir unique, chaque gorgée vous fera voyager au cœur d'un vignoble lunaire, celui de Saint-Jean-de-Minervois. Attendez-vous à une palette aromatique complexe et à une grande finesse aussi bien au nez qu'en bouche.

Accords Mets & Vins

Idéal avec des apéritifs comme du foie gras, des toasts de saumon fumé, des fromages à pâte cuite, la nourriture asiatique ou bien des desserts à base de frangipane ou de fruits frais.

Dégustation

Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Au nez comme en bouche, on découvre des notes de fleurs blanches, de thym, de verveine, d'écorce d'orange et de fruits exotiques comme le litchi. A la fois doux et rafraîchissant, ce Muscat de montagne n'est pas comme les autres !

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

5-8 ans