

## Domaine de Montahuc "Chemin du Chêne" AOP Muscat de Saint Jean de Minervois 2022

15,50 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Muscat de St Jean de Minervois

Palmarès: Concours des Grands Vins de France à Mâcon Or

Fruité: 3

Cépages: Muscat Petits Grains

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Une bombe de fruit !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Cépages

Muscat Petit Grain 100%

### Élevage

Cuve inox pendant environ 6 mois

### 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 15 ans et taillées en gobelet. Pas d'irrigation. La vinification est réalisée à très basse température

### Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

### Palmarès

### Histoire de la Cuvée

A l'entrée de notre parcelle, se trouve un grand chêne centenaire. Ses racines et celles de nos vignes partagent le même sol, ce sol calcaire et minéral, typique de Saint-Jean-de-Minervois. Avec le temps, ce chêne en est devenu le gardien symbolique. Travaillée en bio depuis 1990, nous produisons ici, au pied de la Montagne Noire, un vin doux naturel gourmand et équilibré : Chemin du Chêne.

### Accords Mets & Vins

Idéal avec des apéritifs à base de châtaigne, de poisson fumé ou de fromage à pâte cuite, la nourriture exotique et les desserts type tarte aux pommes, crêpes ou moelleux au chocolat.

### Dégustation

Belle robe jaune pâle aux reflets dorés avec un nez séduisant de fleurs blanches (jasmin), d'abricot et de mandarine. La bouche est ronde et soyeuse, avec une finale rafraîchissante. Un Muscat de montagne souple et équilibré !

### Température de Service

11-12°C

### Potentiel de Garde



Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de Mâcon 2023

7-10 ans