Domaine de Barroubio "Dieuvaille" AOP Muscat de St Jean de Minervois 2023



14,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Muscat de St Jean de Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 15°
Cépages: Muscat Petits Grains
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"La quintessence du Muscat."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vendanges en surmaturité. Fermentation en basse température avec arrêt par mutage à l'alcool.

Histoire de la Cuvée

Lieu dit sur lequel se trouve la parcelle servant à produire ce vin. La cuvée phare du domaine. Une vendange plus tardive, issue d'une unique parcelle qui peut varier selon le millésime. Cette parcelle, c'est le coup de cœur du vigneron. Elle est choisie en goûtant les raisins et en estimant leur potentiel de surmaturité. Cuvée vinifiée comme un grand vin de garde afin de permettre les plus beaux accords mets et vins.

Accords Mets & Vins

Convient traditionnellement sur le foie gras et les desserts

Dégustation

Robe jaune pâle, arômes de poires et d'agrumes confits. Bouche ample et grasse avec une grande persistance.

Température de Service

9 / 10°C

Potentiel de Garde

5-6 ans