Cave Le Muscat "Vendanges d'Automne" AOP Muscat de Saint de Jean de Minervois Blanc



16,10 €

Caractéristiques de la cuvée :

Boisé: 1

Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 15.5°
Cépages: Muscat Petits Grains
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Volume: 50cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un produit d'une rare finesse et d'une complexité extrême."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Cépages

Muscat petits grains 100%

Élevage

Cuve

Vinification

Les raisins, cueillis à la main, conformément au cahier des charges de l'appellation, sont pressés dès leur arrivée à la cave. Après un débourbage, on procède à une vinification des jus clairs à basse température (16°C). Viennent ensuite le mutage, un court élevage en fût de chêne et un assemblage avec de vieux millésimes.

Démarche Environnementale

Agriculture Raisonnée

Palmarès

Histoire de la Cuvée

Les raisins destinés aux vendanges d'automne sont issus de vieilles vignes. il sont cueillis passerillés, c'est à dire sur-mûris. les vieilles vignes de muscat offrent un faible rendement de 8 hectolitres par hectare.

Accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner des fromages onctueux, des desserts à base de fruits, de glace ou de chocolat.

Dégustation

Robe soutenue, ambrée aux reflets vieil or. Nez puissant, complexe, aux arômes d'orange confite, de fruits secs (noix) et de gelée de coing. Riche, vif et intense en bouche, aux arômes de fruits confits et d'épices (coriandre et noix de muscade). Grande persistance, finale d'agrumes confits.

Température de Service

9-10°C

Potentiel de Garde

8-10 ans