Clos Bagatelle "Grain de Lumière" AOP Muscat de Saint Jean de Minervois Blanc 2024



11,00 €

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: 2024
Volume: 50cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Vin très identitaire du Terroir de Saint Jean de Minervois. Idéal pour découvrir nos muscats."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Raisin pressé entier sans être égrappé en évitant des pressions trop fortes. Seules les 1res presses sont utilisées pour cette cuvée. Le jus est débourbé à 4°C durant 36 heures. Fermentation alcoolique pendant 8 jours à température de 16°C suivi du mutage du muscat.

Mise en bouteille en janvier pour garder le caractère très frais de ce muscat

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Tout en finesse et en élégance, le muscat Grain de Lumière se boit très frais (7 à 8°C) et s'accorde avec des mets tels qu'un blanc-manger accompagné de fraises des bois. Pourquoi ne pas le servir sur une caille aux raisins confits au miel de lavande

Dégustation

Ce grain de Lumière fait appel à la minéralité et la fraîcheur. Cette minéralité est le reflet de ce calcaire blanc éblouissant sous la lumière du plateau de Saint-de-Minervois. La fraîcheur s'exprime par la robe pâle aux reflets verts, mais aussi par les arômes de citronniers en fleurs, de feuilles de verveine froissée, de zeste de mandarine, de menthol. En bouche, on se laisse porter par l'orange sanguine qui précède la poire et la cardamome. Cette cuvée apporte un plaisir lumineux

Température de Service

8-10°C

Potentiel de Garde

3-4 ans