Domaine De Montahuc "Clos Les Tailhades" AOP Muscat de Saint Jean de Minervois 2022



23,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Muscat de St Jean de Minervois
Boisé: 3
Puissant: 4
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 15°
Cépages: Muscat Petits Grains
Profil: Puissant
Couleur: Blanc
Millésime: 2022
Volume: 50cl

Le mot du sommelier :

"Une aromatique puissante et fraîche à la fois."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

élevage en barrique de douze mois en fûts neufs plus traditionnel

Vinification

les vignes, âgées de plus de 15 ans, sont taillées en gobelet. Pas d'irrigation. Vinification à très basse température. L'élevage se fait en cuve inox pendant environ 6 mois, puis vieillit en fût de chêne neuf pendant 12 mois.

Histoire de la Cuvée

A la rencontre de cette vigne située au Sud de la commune, à la prise de mesure de son potentiel qualitatif, nous avons décidé de nous engager dans la création de cette nouvelle cuvée à la fois moderne par son positionnement et mettant en jeu un élevage en barrique de douze mois en fûts neufs plus traditionnel

Accords Mets & Vins

idéal à l'apéritif, avec des canapés de poisson, de foie gras ou des fromages à pâte persillée, ou en accompagnement d'un dessert à base de fruits frais, ainsi qu'en fin de repas

Dégustation

Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez se caractérise par des notes fleuries : muguet, jasmin, fleur d'oranger mais aussi sur de discrètes notes torréfiées, de noisette. La bouche est très ample et ronde tout en restant fraîche sur des arômes de pain chaud, de brioche, de fruits exotiques, de mandarine et d'ananas. Belle persistance aromatique en final, ou l'on retrouve des notes briochées.

Température de Service

8-10°C

Potentiel de Garde

15 ans