Cave Le Muscat "Sélection Petit Grain" AOP Muscat de Saint Jean de Minervois 2024



11,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Muscat de St Jean de Minervois

Puissant: 3
Fruité: 4
Degré: 15.5°
Cépages: Muscat Petits Grains
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une cuvée vraiment idéale pour découvrir toutes les spécificités de notre fabuleux Terroir de Saint Jean de Minervois."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Les raisins, cueillis à la main, conformément au cahier des charges, sont pressés dès leur arrivée à la cave. Après un débourbage, on procède à une vinification des jus clairs à basse température (12°C). Viennent ensuite le mutage (ajoût d'alcool stoppant la fermentation et gardant le taux de sucre élevé) et l'élevage en cuve.

Histoire de la Cuvée

Référence au nom du cépage de l'Appellation le Muscat Petit Grain, sélection de leurs meilleurs raisins.

Du travail des viticulteurs de Saint Jean de Minervois, depuis des générations, et des « champs de cailloux » naît le Muscat, brillant et limpide tel un soleil liquide.

Accords Mets & Vins

Ce vin accompagne charcuteries, châtaignes grillées, fromages à pâte persillée, tarte aux pommes, salade de fruits frais. Il permet également d'enrichir les sauces sur des plats exotiques.

Dégustation

Robe jaune or. Nez intense de fruit mûr, confiture d'abricot, note florale de tilleul. Ample et gras en bouche. Finale de miel de garrigue.

Température de Service

11-12°c

Potentiel de Garde

5-6 ans