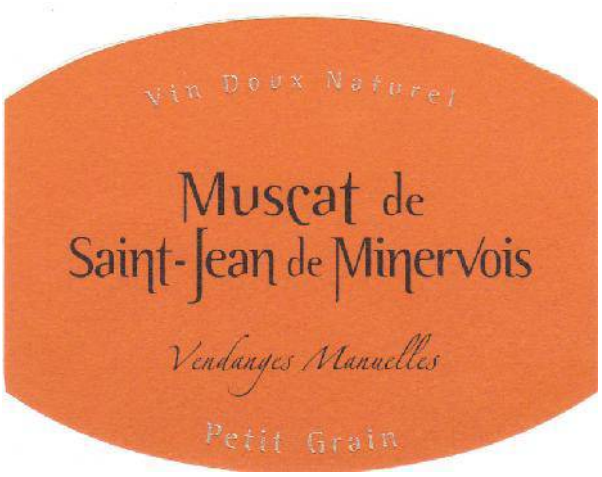

CUVEE CLASSIQUE

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.

Le terroir :

Plateau calcaire à une altitude de 220 à 270 m, exposé au Sud-Est.

Le cépage : 100 % Muscat Petit Grain.

La 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.

La 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.

Recommandations culinaires : 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.

Les conseils de dégustation :

Ce vin est à boire jeune , dans les 2 ans, et très frais, à une température de 6°C.

SCA « LE MUSCAT » 34360 SAINT JEAN DE MINERVOIS
Tél : 04.67.38.03.24 – Fax : 04.67.38.23.38 – mail : lemuscat@wanadoo.fr
N° agrément 34 317 – Siret 776 078 172 00017