



1* Guide Hachette 2020

FICHE TECHNIQUE

CUVÉE BLEUE

AOC Muscat de Saint Jean de Minervois – 2017

Ici, même vendange et même type de vinification que pour la Carte Noire mais avec un élevage sur lies fines. Le profil est plus gras, plus vineux. On sort du Muscat traditionnel pour entrer dans l'univers des liquoreux.

Cépage : 100% Muscat Petit Grain.

Terroir : Sol calcaire. Exposition plein sud. Altitude 300 mètres.

Vinification : Fermentation en basse température avec arrêt de fermentation par mutage à l'alcool, élevage sur lies fines de 12 mois.

Conditionnement : Bouteille 50cl

DEGUSTATION

Robe jaune pâle avec des reflets vifs, arômes de fleurs sèches poirées et d'agrumes confits, bouche ample et grasse avec une grande persistance.

SUGGESTION CULINAIRE

Convient pour les apéritifs, sur le foie gras, les fromages à pâte persillée et les desserts.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2020-2024

A consommer à une température de 12°C.

Domaine de Barroubio

AOC Muscat Saint-Jean de Minervois – AOC Minervois – IGP Pays d'Oc

Raymond Miquel – 34360 Saint Jean de Minervois – France

Tél 04 67 38 14 06 – barroubio@barroubio.fr – www.barroubio.fr