



1\* Guide Hachette 2020

## FICHE TECHNIQUE

### CUVÉE BLEUE

#### **AOC Muscat de Saint Jean de Minervois – 2018**

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 2020-2025

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](mailto:barroubio@barroubio.fr) – [www.barroubio.fr](http://www.barroubio.fr)