



**Présentation : 75cl et Magnum**

## FICHE TECHNIQUE

### LES CRESSES

**AOC Minervois – 2018**

Une cuvée d'exception, reflet du terroir frais d'un lieu-dit en altitude qui a toujours démontré une personnalité unique et atypique.

**Cépages** : 90% Grenache, 10% Syrah

**Terroir** : Issu d'un lieu-dit d'un seul calcaire tenant à 300 mètres d'altitude aux confins du terroir de Barroubio et de la bande de Schistes du Nord de Saint-Chinian

**Vinification** : Très petits rendements, vendanges manuelles, élevé en amphores et en barriques de 400 litres.

## DEGUSTATION

Robe rouge grenat vif et nez élégant, framboise fraîche, mûre de ronce et poivre blanc de Sichuan

Un vin soyeux, velouté et frais, très long en bouche, démonstration de la 'générosité' du grenache.

## SUGGESTIONS CULINAIRES

Convient sur un filet de bœuf Angus maturé, un Brie ou Coulommiers truffé.

## CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2023 - 2025

A consommer à une température de 16-18°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)