



FICHE TECHNIQUE

JEAN MIQUEL
AOC Minervois – 2018

La tradition de Barroubio. Un vin parfait pour redécouvrir le Carignan.

Cépage : 90% Carignans plantés en 1905, 10% Grenache.

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

Vinification : Assemblage de macération carbonique et de vinification traditionnelle. Elevage doux de 15 mois en barriques de 2 vins pour préserver la finesse et la délicatesse des carignans qui signent ce terroir.

DEGUSTATION

Robe rouge grenat vif.
Arômes de fruits rouges et de cerises confites.
Vin élégant, charnu et fondu en bouche.

SUGGESTION CULINAIRE

Convient sur les viandes rouges, le gibier et les fromages.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2022-2027
à 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 – www.barroubio.fr