



Cette cuvée aux rendements confidentiels n'est produite que lorsque les conditions climatiques permettent une surmaturité exceptionnelle.

FICHE TECHNIQUE

NICOLAS

AOC Muscat de Saint Jean de Minervois

L'OVNI des muscats ! Vendange passerillée, macération carbonique avec mutage sur grain. Cette cuvée toute en puissance s'approche d'une liqueur avec sa teinte très particulière. On n'est pas loin de ce que certains appellent un 'vin orange'.

Cépage : 100% Muscat Petit Grain.

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

Vinification : Macération carbonique avec arrêt de fermentation par mutage à l'alcool.

Conditionnement : Bouteille 50cl.

DEGUSTATION

Robe orangée soutenue, arômes d'orange, de coing et d'abricot confits, bouche ample et grasse avec une grande persistance.

SUGGESTION CULINAIRE

Convient sur les desserts et les cigares.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2022-2025.

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 – www.barroubio.fr