



## FICHE TECHNIQUE

**JEAN MIQUEL**  
**AOC Minervois – 2022**

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 2025-2030  
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](mailto:barroubio@barroubio.fr) – [www.barroubio.fr](http://www.barroubio.fr)