



## FICHE TECHNIQUE

**MARIE THÉRÈSE**  
**AOC Minervois – 2022**

Un rouge charmeur et sur la puissance.

**Cépage** : 85% Syrah, 15% Grenache.

**Terroir** : Sol calcaire. Exposition plein sud. Altitude 300 mètres. Une sélection des terroirs les plus hauts pour profiter de la fraîcheur des calcaires.

**Vinification** : Assemblage de macération carbonique et de vinification traditionnelle. Elevage de 15 mois en barriques neuves et d'1 vin.

## DÉGUSTATION

Robe rouge grenat vif.

Nez de pain grillé et d'épices (poivre et muscade).

Des tanins fermes en bouche.

## SUGGESTION CULINAIRE

Convient sur les viandes rouges, les gibiers.

## CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2025-2030

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)