



## FICHE TECHNIQUE

### MINERVOIS

#### **AOC Minervois – 2022**

Un vin plaisir, gourmand et croquant. A boire jeune, c'est un vin de tous les instants, sur le fruit et la fraîcheur.

**Cépages** : 40% Syrah, 30% Carignan, 30% Grenache

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

**Vinification** : Assemblage de macérations carboniques. Vinification traditionnelle. Elevage 12 mois en cuve.

## DÉGUSTATION

Robe rouge grenat vif

Des arômes de fruits rouges et d'épices

Un vin gourmand, souple et équilibré en bouche

## SUGGESTION CULINAIRE

Convient sur des viandes rouges, les fromages et la charcuterie

## CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2026

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)