



FICHE TECHNIQUE

MARIE THÉRÈSE
AOC Minervois – 2023

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 – www.barroubio.fr