



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

DOMAINE DE MONTAHUC

● Chemin du Chêne



Robe : jaune pâle aux reflets dorés

Nez : arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques

Bouche : vive à l'attaque, la bouche est souple, miellée et pleine de fraîcheur

Gastronomie : apéritif, servi légèrement frais, avec des canapés à base de poisson, de foie gras, de fromages à pâte persillée, en accompagnement sur des plats sucrés / salés, ou un dessert à base de fruits frais

Garde : 1 à 10 ans

Service : autour de 7°

Appellation

AOP Muscat de Saint Jean de Minervois

Localisation et superficie

St Jean de Minervois (34) - 17 ha

Cépage(s)

100% Muscat petits grains

Sol(s)

Calcaire, plateau caillouteux, situé à 300m d'altitude

Viticulture

Vinification et élevage

La vinification est réalisée en levures indigènes à très basse température et l'élevage se fait en cuve inox pendant environ 6 mois. Mutage.

