



Muscat de St Jean de Minervois

Cuvée Classique – 2004

Terroir : Sol calcaire, exposition plein sud, altitude 300 m.

Cépages : Muscat Petit Grain.

Vinification : Fermentation en basse température avec arrêt de fermentation par mutage à l'alcool.

Dégustation : Robe jaune pâle avec des reflets vifs, arômes de fleurs sèches poirées et d'agrumes confits, bouche ample et grasse avec une grande persistance.

Suggestions culinaires : Convient sur les apéritifs, le fromage à pâte persillée, le foie gras et les desserts.

Conseils de consommation : Apogée 2006-2008.

A consommer à une température de 10°C.