



### **CUVEE CLASSIQUE**

Du travail des viticulteurs de Saint Jean de Minervois, depuis des générations, et des « champs de cailloux » naît le Muscat, brillant et limpide tel un soleil liquide.

### **Le terroir :**

Plateau calcaire à une altitude de 220 à 270 m, exposé au Sud-Est.

**Le cépage :** 100 % Muscat Petit Grain.

### **La vinification :**

Les raisins, cueillis à la main, conformément au cahier des charges, sont pressés dès leur arrivée à la cave. Après un débourbage, on procède à une vinification des jus clairs à basse température (12°C). Viennent ensuite le mutage (ajout d'alcool stoppant la fermentation et gardant le taux de sucre élevé) et l'élevage en cuve.

### **La dégustation :**

Robe jaune or

Nez intense de fruit mûr, confiture d'abricot, note florale de tilleul.

Ample et gras en bouche. Finale de miel de garrigue.

**Recommandations culinaires :** Ce vin accompagne charcuteries, châtaignes grillées, fromages à pâte persillée, tarte aux pommes, salade de fruits frais. Il permet également d'enrichir les sauces sur des plats exotiques.

### **Les conseils de dégustation :**

Ce vin est à boire jeune , dans les 2 ans, et très frais, à une température de 6°C.