Ce Minervois garde l'originalité du terroir de Saint Jean de Minervois à travers sa fraîcheur et sa légèreté.

Le terroir : Argilo-calcaire et schistes à une altitude de 200 à 250 m

Les cépages : Syrah/grenache

La vinification : Après une macération traditionnelle de 4 semaines, on procède à un élevage en cuve.

La dégustation : Robe rouge pourpre et soutenu.
Nez aux senteurs capiteuses de cerises mûres, notes de réglisse.
Chaleureux, élégant et puissant, ce concentré d'épices et de fruits noirs permet un plaisir immédiat mais vous promet également un avenir certain.

Recommandations culinaires : Ce vin convient sur les grillades, les viandes rouges et les fromages, notamment le fromage de chèvre frais.

Les conseils de dégustation : Il se conserve 4 à 5 ans et se consomme à une température de 16°C.

SCA « LE MUSCAT » 34360 SAINT JEAN DE MINERVOIS
Tél : 04.67.38.03.24 – Fax : 04.67.38.23.38 – mail : lemuscat@wanadoo.fr
N° agrément 34 317 – Siret 776 078 172 00017