



IGP PAYS D'OC " MUSCAT SEC " 2024 D. DE BARROUBIO

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 100% Muscat petit grain



Note de dégustation :

Vin blanc de teinte jaune très pâle aux reflets verts et brillants. Le nez est fin et séduisant par ses arômes floraux, fruités et muscatés (jasmin, rose, litchi, raisin muscat). En bouche, ce vin est sec, frais et intense. Sa grande élégance est notamment liée au terroir calcaire et à une altitude de 300 mètres des vignobles. Cela contribue à ce supplément de finesse et de classe typique des vins de Barroubio. Finale longue, sur la fraîcheur, bien parfumée, avec une touche de zestes d'agrumes.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : A boire dans les 3 ans

Suggestion(s) gastronomique :



La finesse et la typicité de ce vin en font un apéritif idéal. Il pourrait aussi se marier à quelques asperges, préparations au curry ou plats légèrement épicés ou exotiques (lait de coco).

Commentaires du sommelier :

Barroubio est la référence lorsqu'on parle de Muscat en Languedoc et plus précisément sur le secteur de Saint Jean de Minervoix et ce pour plusieurs raisons. Tout d'abord, une même famille y cultive la vigne depuis plusieurs siècles. Les premières traces authentifiées de la famille Miquel sur les terres de Barroubio datent de 1405. Sur le domaine d'alors on trouvait en haut châtaigneraies et prairies, en bas vignes et oliviers entourés de quelques champs. D'autre part, Raymond Miquel, aujourd'hui à la tête de la propriété, vinifie les vins depuis 1980. Avec sa mère Marie-Thérèse, ils ont révolutionné le Muscat et l'ont fait rentrer dans l'air moderne. La gamme se décline en vin sec, moelleux et liquoreux avec toujours une grande pureté aromatique et un équilibre précis. Ce muscat sec nous envoute littéralement



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

