

DOMAINE
DU

Sacré Coeur



APPELLATION

MUSCAT DE SAINT-JEAN
DE MINERVOIS

CUVÉE

Muscat de St Jean de
Minervois

Cépages

100% Muscat petits grains

Sols et terroirs

Calcaire blanc concassé, à 300 mètres
d'altitude, climat méditerranéen

Récolte

Manuelle, début à mi-septembre

Rendement

28hl/hectare

Vinification

Fermentation 2 à 3 semaines en cuve
et mutage à l'alcool

Élevage

En cuve sur lies fines dont 6 mois avec
bâtonnage

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises

Harmonie culinaire

Fromages persillés (Roquefort et Bleu
des Causses), desserts au chocolat ou
tout simplement en apéritif