



DOMAINE PERNA BATUT

50 cl – Alain Leroux

AOP Muscat de Saint-Jean de Minervois



Le Domaine Perna Batut, propriété familiale de Martine et Michel Poudou avec deux autres amis vigneron (Alain Leroux et Julian Lopez), est cultivé depuis le début des années 1990 en agriculture biologique en AOP St Jean de Minervois. La plus petite AOP muscat de France (seulement 200 ha) est un haut plateau pierreux situé à 45 km au nord de Béziers.

Sur les 6 ha 50 du domaine, tout est fait à la main. 5.000 pieds par hectare en moyenne, des rendements qui n'excèdent jamais 20 hl/ha, pas d'herbicides au vignoble, fumures uniquement organiques, pas de levures et d'enzymes à la cave ; le seul respect de la nature a permis aux muscats du domaine Perna Batut de figurer parmi les meilleurs.

Terroir : un sol très caillouteux argilo-calcaire.

Cépages : 100 % Muscat à petits grains

Récolte : 100 % manuelle,

Rendement : 15 hl / ha

Vinification :

Pressurage direct puis débourage à froid
Fermentation alcoolique puis mutage. Cette opération consiste à ajouter au mout en cours de fermentation un volume d'alcool neutre d'origine vinique (de l'ordre de 5 à 10% en volume). Cette neutralité permet pour l'élaboration de Vins Doux Naturels de conserver tous les arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et d'assurer une stabilité physique et un équilibre exceptionnel.

Dégustation : Le Domaine Perna Batut est très expressif au nez avec des arômes de fruits confits, d'agrumes et de miel. Il possède une finale assez fraîche du fait d'une acidité assez remarquable ainsi qu'une très belle longueur

Accords mets et vins : seul à l'apéritif, sur un foie gras poêlé, ou il accompagnera des desserts contenant une certaine acidité : tarte à la rhubarbe, tarte citron etc.

