

# PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

## DOMAINE MONTAHUC

*Prélude* - Michel Poudou & Chozas

**Vin de France Muscat sec**



Le Domaine Montahuc, propriété familiale de Michel Poudou et de López Peidro, est cultivé depuis le début des années 1990 en agriculture biologique en Vin de France et AOP St Jean de Minervois.

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 Montahuc de figurer parmi les meilleurs.

**Terroir** : Sur la commune de St Jean de Minervois, un sol très caillouteux argilo-calcaire.

**Cépages** : 100% Muscat à petit grains

**Récolte** : 100 % manuelle,

**Rendement** : 20 hl / ha

**Vinification** :

Pressurage direct, débourage à froid puis vinification et élevage en cuve jusqu'au printemps.

**Dégustation** :

La robe jaune pâle de ce vin offre des éclats brillants. Le nez très frais mêle la rose, les fruits exotiques et le pamplemousse rose. L'attaque paraît très fine et vive grâce à un léger perlant. Une belle finale aromatique conclut la dégustation.

**Accords mets et vins** :

A déguster très frais à l'apéritif avec des petits fours fondants, des petits légumes crus, des asperges sauvages, et en début de repas avec du saumon fumé ou une assiette de coquillages.

