

LES VIGNERONS DE
Saint Jean



Au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc, dans le département de l'Hérault, les vignes de Saint Jean se situent au Nord de l'appellation Minervois et à l'Ouest de St Chinian.

Notre vignoble, reconnaissable entre tous, est ancré sur un sol de calcaire dur à une altitude comprise entre 250 et 300 m. Les ceps de Muscat Petit Grain cohabitent avec les grandes étendues de cailloux blancs. Grâce à des nuits fraîches et de belles journées ensoleillées, les pierres gardent la chaleur et participent de ce fait à la bonne maturation du raisin. Toutes ces conditions réunies sont idéales pour produire l'Or Blanc de St Jean !

La culture de ce cépage sur la commune commença au XVI^e siècle et pris son envol à la fin du XIX^e sous l'impulsion du vigneron Edouard Jean. L'appellation fut reconnue en 1948. Pour y prétendre, les vignes doivent être situées sur la seule commune de St Jean : ce qui en fait l'une des plus petites AOP de France.

À la Cave Le Muscat, notre principale production est le Vin doux naturel blanc AOP Muscat de St Jean de Minervois. Nous produisons également du rouge, du rosé, du blanc sec et de l'effervescent.



Horaires d'ouverture :

Lundi au vendredi :
9h-12h/14h-18h
Samedi, dimanche & jours fériés :
14h-18h

Juillet & Aout fermeture à 19h
De Juin à Septembre ouverture samedi
et dimanche matin : 10h-12h30

CONTACT

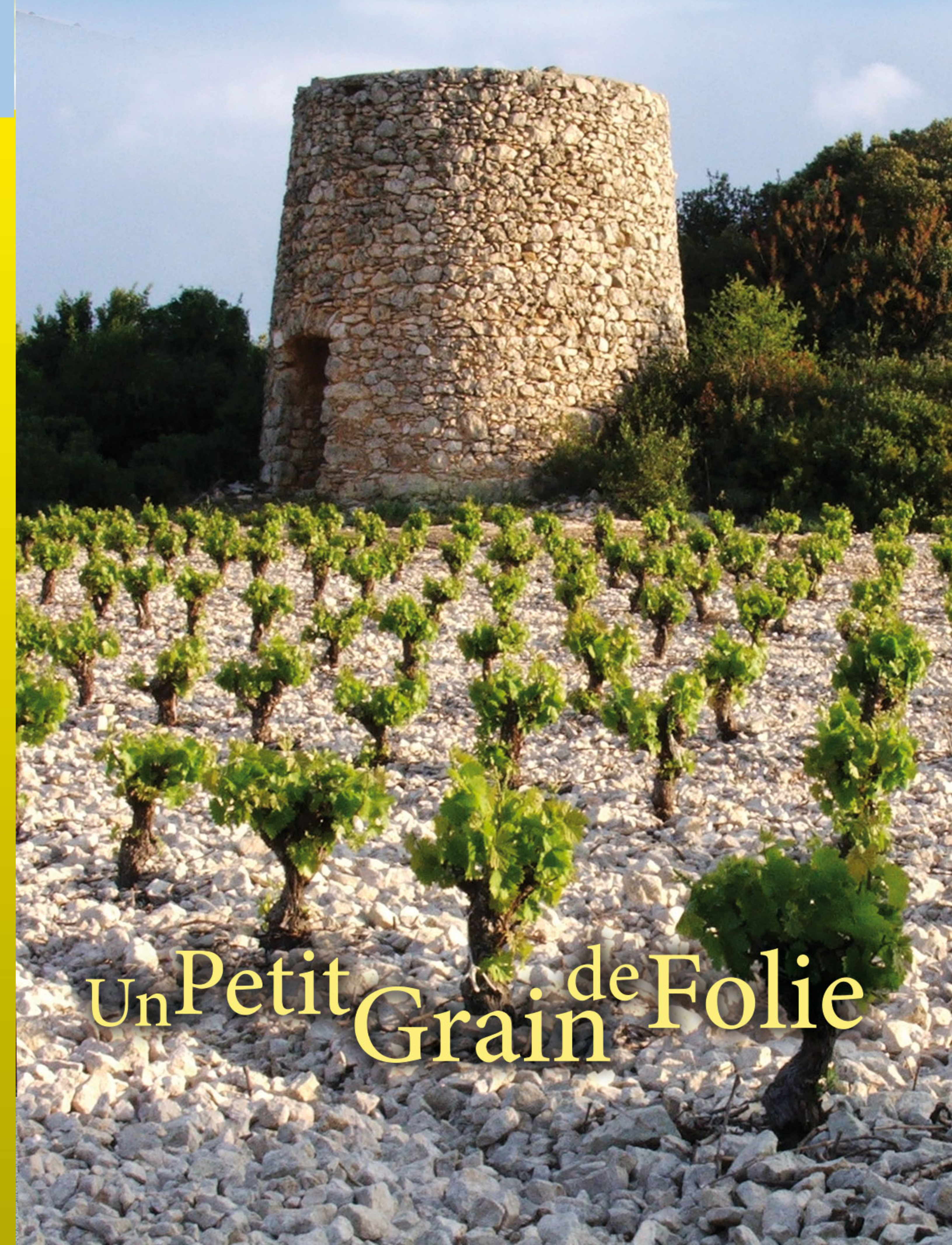
Cave Le Muscat
2 Place du Muscat
34360 Saint Jean De Minervois
FRANCE
Tél. : 04 67 38 03 24
Fax : 04 67 38 23 38
Email : lemuscat@wanadoo.fr

LES VIGNERONS DE
Saint Jean



www.muscat-saintjeanminervois.com

LES VIGNERONS DE
Saint Jean



Un Petit Grain de Folie

Siret 77607817200017 - Ne pas jeter sur la voie publique - www.resonancecommunication.com



NOS VINS



Petit Grain

Le Petit grain, cuvée classique et emblématique brille par sa robe or. Ses notes de miel se mêlent au coing et à l'abricot. Apéritif, salade de fruits frais.

Sélection

Elegance et raffinement pour cette sélection de jus de goutte. Concentré d'arômes, croquez au cœur du grain de muscat. Idéal dessert au chocolat, fromages.



Éclat Blanc

Fraîcheur et finesse sont les maîtres mots de cette cuvée de prestige. Les fleurs d'aubépine et d'acacias vous accompagnent tout au long de la dégustation. Foie gras poelé, apéritif.



Vendanges d'Automne

Raisins surmûris et assemblage de vieux millésimes donnent à ce flacon la douceur d'un soir de fin d'été. Sur un bleu d'Auvergne, une tarte tatin.

Muscat effervescent Brut ou Demi sec

Avec cette cuvée il y'en a pour tous les goûts: sec ou légèrement sucré, mais toujours fruité! Retrouvez tous les parfums du muscat allié à la finesse des bulles. Apéritif ou dessert.



Minervois rouge

Syrah et grenache pour les cépages, élevage en cuve. Parfums de garrigue et finale fraîche. Sur des grillades en terrasses.



Muscat sec

Le petit grain en version light : sans sucre, vif et croquant. Apéritif, fruits de mers, asperges vertes en salade.

Rosé

Vif et gourmand, gorgé de parfums de petits fruits rouges, fondant, longueur et finesse d'un bonbon anglais acidulé.



Vermentino

Ses origines italiennes donnent là toute leur expression: floral, anisé, rond et plein de fraîcheur. Sur un repas d'été: salade, poisson, coquillages.

Chardonnay

Notes mentholées et de noisettes, rondeur en bouche, fruits confits et gelée de coing pour ce chardonnay niché au cœur du maquis. Apéritif, viande blanche.



L'Intrus moelleux

Nouveau né dans la gamme des Muscats à Petit Grain, L'Intrus sera le compagnon idéal de vos soirées estivales. Apéritif, tapas, salade de la mer.

