Château du Donjon "Prestige" AOP Minervois Rouge 2020



16,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Maturité optimale pour cette cuvée, véritable icone du Minervois."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage 12 mois en barriques bordelaise pour la Syrah et 12 mois en cuve pour le Grenache

Vinification

Vinification traditionnelle et cuvaison longue. Contrôle rigoureux des températures. Eraflage dès le ramassage à la vigne

Histoire de la Cuvée

Terrasses graveleuses de la Clamoux et coteaux argilo-calcaire. Climat méditerranéen, chaud et sec, avec une forte influence océanique

Accords Mets & Vins

Magret de Canard, Tête de Veau, Cassoulet

Dégustation

Superbe robe pourpre nuancée de reflets brillants. Les saveurs s'orientent vers la vanille, les fruits mûrs et le cacao. La bouche est généreuse et développe puissance et longueur. Les tanins fondu apportent une grande plénitude

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans