Château du Donjon "Grande Tradition" AOP Minervois Rouge 2021



12,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Régulièrement Coup de Cœur de notre sélection, c'est un indéboulonnable de notre Maison des Vins. C'est aussi l'une des plus belles porte d'entrée pour découvrir toutes les caractéristiques des vins de notre Appellation."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle, 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-calcaires. Climat méditerranéen, chaud et sec, avec une forte influence océanique

Accords Mets & Vins

Tataki de Bœuf, Carpaccio de Veau sauce aux Câpres, quelques tranches fines d'Ossau-Iraty

Dégustation

Un vin extrêmement représentatif de son terroir de l'Ouest Minervois, offrant tendreté, générosité, fraîcheur et gourmandise

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

Potentiel de Garde

7-8 ans