

Château du Donjon "Prestige" AOC Minervois Rouge 2019 Magnum

32,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2019

Volume: 150cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Maturité optimale pour cette cuvée, véritable icône 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 médite-
rranéen,
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 excessive-
ment dans la
bouteille
comme dans
les verres. Un
léger temps
d'ouverture
préalable au
service peut-
être
bénéfique.

**Potentiel de
Garde**

8-10 ans

