# Château du Donjon "Prestige" AOC Minervois Rouge 2021 Magnum




32,00 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, 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 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