Château du Donjon "La Pujade" AOP Minervois Rouge 2023



19,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une solide base de Grenache pour le fruit et un soupçon de Syrah pour la structure. Un vin à l'équilibre parfait !."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en cuve

Vinification

Vinification traditionnelle et cuvaison courte. 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

La robe est rouge rubis. Belle complexité aromatique associant les saveurs de fruits rouges (cerise, mûre) et d'épices douces (réglisse, poivre). L'attaque en bouche est chaleureuse, ample, avec un équilibre étonnant de fraicheur et une longue finale puissante et aromatique.

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