

Grande Tradition

AOC Minervois

Syrah Grenache Noir Carignan noir

CHATEAU
DU DONJON



Temps de garde : 5 ans

Volume : 75 cl

Vinification : Vinification Traditionelle

Tris et éraflage dès le ramassage à la vigne.

Longue cuvaison avec un contrôle rigoureux des températures

Terroir : Terrasses graveleuses de la Clamoux, et coteaux argilo-calcaires.

Caractéristiques : La robe est rouge rubis. Belle complexité aromatique mêlant les saveurs de fruits rouges mûrs, et d'épices.

L'attaque en bouche est puissante, fondue avec un bel équilibre et une longue finale aromatique

Accompagnement : Sur une viande grillée ou en sauce, sur des fromages au goût révélé. Parfait avec un magret de canard au miel ou une pintade au porto.

Distinctions : 88 pts au Guide Parker

Jean Panis

Chateau du Donjon

11600 - Bagnoles France

04 68 77 18 33 04 68 77 18 33

jean.panis@wanadoo.fr

www.chateau-du-donjon.fr