



Domaine du Donjon Carignan

Vin de table

Carignan (100%)



Temps de garde : 1 ans

Volume : 75 cl

Vinification : Traditionnelle à basse température. Cuvaisons courtes. Contrôle rigoureux des températures. Éraflage dès le ramassage au vignoble. Travail du sol mécanique à l'ancienne, et lutte raisonnée
« Vitealys » contrôlée par un organisme indépendant.

Terroir : Val de la Clamoux, alluvions graveleuses très sèches en été. Méditerranéen chaud et sec. Début d'influence océanique.

Caractéristiques : Jolie robe rubis à nuances franches et vives. Le nez dévoile des arômes fins à dominante épicée. La bouche équilibrée et ronde confère à ce vin une agréable élégance.

CONDITIONNEMENT : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.

Accompagnement : Il est le complément indispensable de nos produits régionaux, il accompagnera aussi bien les viandes rouges, grillées ou en sauce, ainsi que les fromages. Mieux encore, à consommer sur un panaché d'agneau à la fleur de thym du Minervois et clafoutis de légumes.

TEMPERATURE DE SERVICE: 14 à 15°C.

Jean Panis
Chateau du Donjon
11600 - Bagnoles France
04 68 77 18 33
jean.panis@wanadoo.fr
www.chateau-du-donjon.fr