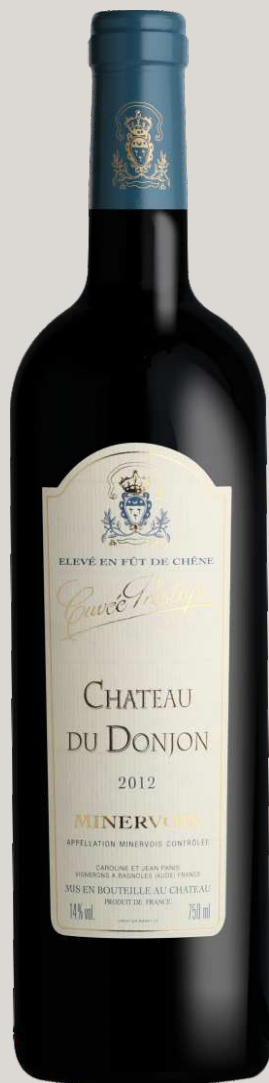




CUVÉE PRESTIGE

AOP MINERVOIS ROUGE



CHÂTEAU DU DONJON

— GRANDS VINS DU LANGUEDOC —

CEPAGES : 70 % Syrah.
30 % Grenache Noir.
Cette cuvée est le fruit de l'assemblage d'une sélection rigoureuse des meilleures têtes de cuvée.

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

CLIMAT : Méditerranéen, chaud et sec, avec une influence océanique.

CULTURE : Travail du sol mécanique à l'ancienne, et lutte raisonnée « Vitéalys » contrôlée par un organisme indépendant. Vignoble certifié en Haute Valeur Environnementale.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle, cuvaison longue.
Contrôle rigoureux des températures.
Eraflage dès le ramassage à la vigne

ELEVAGE : 12 mois en barriques bordelaises pour la Syrah, 12 mois en cuve pour le grenache.

DEGUSTATION : Superbe robe pourpre nuancée de reflets brillants. Les saveurs s'orientent sur la vanille, les fruits murs, et le cacao. Avec une bouche généreuse, il développe puissance et longueur. Les tanins fondus apportent une grande plénitude.

GASTRONOMIE : Le vin des grands repas pour accompagner les meilleurs plats régionaux : gibier, gigots, viandes en sauce, civets et fromages fermentés. A consommer aussi sur une fricassée de lapin à la sauge ou un cassoulet aux haricots blancs de Castelnaudary.

TEMPERATURE de SERVICE : 16 à 17°C

CONSERVATION : 5-15 ans.

CONDITIONNEMENT : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.
En bouteilles de 1,50 litres. Cartons de 6 bouteilles ou Caisse Bois unitaire.

www.chateau-du-donjon.fr

Caroline & Jean PANIS Vignerons
Château du Donjon - 11600 Bagnols (France)
email : info@chateau-du-donjon.fr
Tel : +33 4 68 77 18 33

