GRANDE TRADITION

AOP MINERVOIS ROUGE

CHÂTEAU DU DONJON

GRANDS VINS DU LANGUEDOC

CEPAGES :	60 % Grenache noir. 30 % Syrah. 10 % Carignan.
TERROIR :	Terrasses graveleuses de la Clamoux et coteaux argilo-calcaires.
CLIMAT :	Méditerranéen chaud et sec avec une forte 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.
DEGUSTATION :	La robe est rouge rubis. Belle complexité aromatique associant des saveurs de fruit rouge mûrs et d'épices. L'attaque en bouche est puissante, fondue, avec un bel équilibre et une longue finale aromatique.
GASTRONOMIE :	Parfait pour les plats régionaux, cassoulet, fricassée, viandes en sauce, gibier, fromages fermentés. Mieux encore, à déguster avec un magret au miel du Minervois ou une pintade Languedocienne.
TEMPERATURE DE SERVICE :	16°à 17°C.
CONSERVATION :	5 à 10 ans.
CONDITIONNEMENT :	En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palette de 600 bouteilles. En bouteilles de 1,5 litres. Cartons de 6 bouteilles ou Caisse Bois unitaire. En bouteille de 50cl. Cartons de 12.

www.chateau-du-donjon.fr

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE