



LA PUJADE AOP MINERVOIS ROUGE



CHÂTEAU DU DONJON

— GRANDS VINS DU LANGUEDOC —

CEPAGES : 80 % Grenache noir.
20 % Syrah.

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 courte.
Contrôle rigoureux des températures. Eraflage dès l'entrée en cave.
Cuvaisons courtes.

DEGUSTATION : La robe est rouge rubis. Belle complexité aromatique associant les saveurs de fruits cerises et mûres, et des épices douces, réglisse et poivre.
L'attaque en bouche est chaleureuse, ample avec un équilibre étonnant de fraîcheur et une longue finale puissante et aromatique.

GASTRONOMIE : Le vin des grands repas, viande grillée au cep de vignes, perdreaux à la broche, fromages fermentés et mieux encore pour accompagner un fondant au chocolat.

HABILLAGE : Bouteilles numérotées.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16° à 18°C

CONSERVATION : 5 à 10 ans.

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

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

