ROSE

AOP MINERVOIS

CHÂTEAU DU DONJON

GRANDS VINS DU LANGUEDOC

CEPAGES :	40 % Cinsault 30 % Grenache noir 30 % 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 classé en Haute Valeur Environnementale.
VINIFICATION :	Fermentation de jus clair obtenu par pressée. Contrôle rigoureux des basses températures. Eraflage dès le ramassage au vignoble.
DEGUSTATION :	Belle robe rose aux reflets grenat, brillante et cristalline. Nez fin et délicat rappelant les fruits rouges. La bouche aromatique, ample, s'épanouit avec finesse et équilibre.
GASTRONOMIE :	A consommer en entrée sur un assortiment de légumes ou charcuterie de pays. A déguster avec une escalopine de foie de canard chaud aux pêches ou une omelette aux asperges sauvages.
TEMPERATURE DE SERVICE :	10 à 12°C
CONSERVATION :	A boire de préférence dans les trois ans.
CONDITIONNEMENT :	Bouchage traditionnel ou Capsules à Vis En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles. En bouteille de 0.50 litre. 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