



BLANC
AOP MINERVOIS



CHÂTEAU DU DONJON

— GRANDS VINS DU LANGUEDOC —

- CEPAGES :** 50 % Roussanne.
50 % Vermentino.
- 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 or aux reflets vert argenté.
Nez opulent d'arômes de fruit de la passion, de pamplemousse, de vanille et de poire William.
La bouche Minérale est douce et pleine de fraîcheur.
- GASTRONOMIE :** A consommer à l'apéritif avec des toasts de truffe noire de pays. Idéal pour accompagner un sandre au beurre blanc.
- TEMPERATURE DE SERVICE :** 8° à 10°C
- CONSERVATION :** A boire de préférence dans les trois ans.
- CONDITIONNEMENT :** Bouchage traditionnel
En bouteilles de 0,75 litre. 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

