



CARIGNAN ROUGE COTEAUX DE PEYRIAC IGP



LA GALINIÈRE

CEPAGES : 100 % Carignan.

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 : Traditionnelle à basse température.
Cuvasions courtes.
Contrôle rigoureux des températures.
Eraflage dès le ramassage au vignoble.

DEGUSTATION : Jolie robe rubis à nuances franches et vives. Le nez dévoile des arômes fins à dominante épicée. La bouche équilibrée et ronde confère à ce vin une agréable élégance.

GASTRONOMIE : Il est le complément indispensable de nos produits régionaux, il accompagnera aussi bien les viandes rouges, grillées ou en sauce, ainsi que les fromages. Mieux encore, à consommer sur un panaché d'agneau à la fleur de thym du Minervois et clafoutis de légumes.

TEMPERATURE de SERVICE : 14 à 15°C.

CONSERVATION : A boire de préférence dans sa jeunesse.

CONDITIONNEMENT : 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

