



Chateau Mignan

Cuvée Pech-Quisou

Minervois - Rouge 2012

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Minervois
Cuvée :	Cuvée Pech-Quisou
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Carignan (20%) / Grenache (30%) / Syrah (50%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.

Ecocert.

Vendanges mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Pigeage fréquent, Vinification classique.

Elevage en barrique d'un vin, Elevage en barrique de deux vins, Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, intense, reflets rubis.

NEZ : Élégant, généreux, arômes d'acacia, arômes de cerise kirchée, arômes de gingembre, arômes de moka, arômes de silex.

BOUCHE : Franche.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 20°

GARDE : A consommer entre 2012 et 2016



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges grillées, Daube de sanglier, Cassoulet, Fromages à pâte molle

Powered by **Plugwine**

