



Créé le mercredi 18 juillet 2018

>



6 bouteilles Château CLOS MIGNON - Vin Rouge - Cuvée Sélection 2013 AOC FRONTON

Fabricant : Château CLOS MIGNON

Modele : Selection

Château CLOS MIGNON - Vin Rouge - Cuvée Sélection 2013

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette 60%

Syrah : 30%

Cabernet Sauvignon : 10%

TERROIR

Graves et boubènes (sables d'alluvions très fins)

Rendement de 50 hectolitres/ha pour une densité de 4500 pieds/ha.

Superficie de 22 hectares.

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve inox et thermorégulation

DEGUSTATION

La robe est très profonde, belle intensité de fruits noirs bien mûrs. Arômes très complexes, notes épicées fraîches. Attaque ample, beaucoup de volume et de tanins.

ACCORDS GOURMANDS

La viande rouge, la daube de langue de boeuf.

CONSERVATION

Dès maintenant et dans les 5 ans qui suivent

PALMARES

2007 : Médaille de bronze à Saveurs et Senteurs du Frontonnais 2008

Prix : €39.60

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le samedi 09 janvier 2016