



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>



6 bouteilles Château CLOS MIGNON - Vin Rouge - Cuvée Quercus 2015 AOC FRONTON

Fabricant : Château CLOS MIGNON

Modele : Quercus

Château CLOS MIGNON - Vin Rouge - Cuvée Quercus 2015

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette 50%

Syrah : 25%

Cabernet Franc et Sauvignon : 25%

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

ELEVAGE

12 mois en fûts de chêne (Quercus albae en latin) français et hongrois.

DEGUSTATION

Accompagne à merveille les gibiers et les plats de l'hiver. Les arômes boisés lui enlèvent un peu de typicité, mais il gagne en complexité. Les amateurs apprécient également sa structure tannique supérieure. Il est conseillé de l'aérer avant le service.

ACCORDS GOURMANDS

CONSERVATION

Dès maintenant et dans les 7 ans qui suivent

Prix : €45.60

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 21 août 2017