2015 CHÂTEAU MIGNAN AOP MINERVOIS CUVÉE PECH-QUISOU

FRANKRIG, LANGUEDOC ROUSSILLON, MINERVOIS



Mediumfyldig og saftig lækkerbisken

Denne rødvin er flot rubinrød i glasset med en ekspressiv duft af vilde skovbær og lidt tørret krydderi. I munden opleves vinen mediumfyldig med lidt læder bagved den meget modne frugtkarakter. De modne silkebløde tanniner er med til at give god balance i eftersmagen.

Nyd denne rødvin til et godt stykke oksekød eller lam. Gerne med grillede grønsager.

Serveringstemperatur: 17-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Château Mignan er fremstillet på 73% Syrah- og 27% Grenache-druer. Druerne høstes delvist i hånden ved optimal modenhed. Efter høsten bringes druerne til vineriet, hvor de afstilkes og overføres til store betontanke. Her gennemgår de en ca. 3 uger lang maceration (udblødning) for at trække så meget farve og smag ud af druerne som muligt, efterfulgt af en separat gæring ved ca. 28°C. Efter endt gæring filtreres vinen og tappes på flasker, hvor den hviler kort inden den frigives til salg.

Om Producenten

Minervois-regionen er beliggende i Sydfrankrig, lige mellem de to store byer Narbonne og Carcasonne. Château Mignan ligger i dette naturskønne område i kommunen Sieran, og består idag af 16 hektar vinmarker, dyrket efter alle kunstens regler. I 2012 blev Château Mignan et certificeret økologisk vinbrug, og alle vinene herfra er således økologiske.

★★★★★
VinAvisen