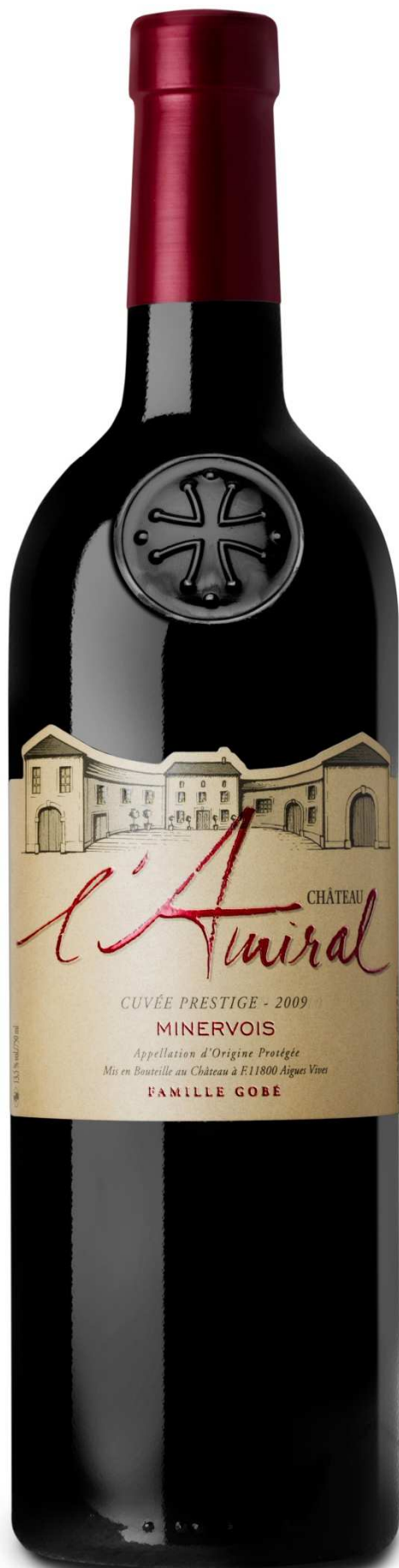


CHATEAU L'AMIRAL

contact@chateaulamiral.fr / www.chateaulamiral.fr



CHATEAU
L'Amiral



A 15 km de Carcassonne, cette exploitation est restée dans la même famille **depuis 1817**. Elle s'étend sur des terroirs variés en AOP MINERVOIS et IGP PAYS d'OC.

Bénédicte et Rodolphe GOBÉ, septième génération, ont repris le flambeau en 2009. Ils perpétuent leurs Minervois de Grande Tradition et osent inventer des vins originaux comme leur assemblage rare de Sauvignon blanc, Viognier et Marsanne pour **l'Odysée** ou leur célèbre « tête de cuvée » **le Voyage de l'Amiral**, un Marselan exceptionnel, ambassadeur des Pays d'OC 2013.

MINERVOIS CUVÉE PRESTIGE



Fruit d'un assemblage des cépages historiques du Minervois, **Carignan** et **Grenache** sont vinifiés ensemble par macération carbonique.

Les grappes sont déposées entières dans la cuve. Ainsi le jus fermente dans les grains de raisin exprimant alors des arômes uniques et typiques de ce travail de vinification délicat. A noter, cette micro-cuvée est limitée à 3 400 bouteilles.



Robe profonde, grenat soutenu. Le premier parfum nous amène dans la garrigue un soir d'été chaud puis l'aération nous ramène vers un côté pruneau, fruits noirs murs, une pointe kirschée. En bouche, la sensation de fruits laisse place à des épices blonds, tout doux. Les tanins sont denses, riches et soutenus tout en conservant une grande finesse et beaucoup d'élégance. Très bel équilibre et longueur en bouche.



Cuisine de caractère, sublime le cassoulet, son élégance accompagne parfaitement un repas gastronomique

Millésime 2010



Médaille d'Argent du Concours des Grands Vins de France de Macon du 20 avril 2013

Millésime 2009



Médaille d'Argent du concours Féminalise 2012 de BEAUNE

Rendez-vous sur notre site ...

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes les livraisons.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.