

# CUVÉE PRESTIGE



**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**, perpétuent leurs Minervois de grande tradition et osent inventer des vins originaux.

Partagez notre enthousiasme lors des **moments œnologiques** :

- **Atelier d'initiation à la dégustation** pour toute la famille
- De chez vous, **dégustation des vins en direct** avec nous

## AOC MINERVOIS



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.



Robe profonde, **grenat soutenu**. Le premier parfum nous amène dans la garrigue un soir d'été chaud puis l'aération nous attire 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.



Température de service : 17-20°C



Potentiel de garde : 8 à 12 ans

### Millésime 2020



Médaille d'OR  
Concours Général Agricole  
de PARIS 2022



Rendez-vous sur notre site [www.chateaulamiral.fr](http://www.chateaulamiral.fr)

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

