

CUVÉE TRADITION



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



Le **Grenache**, la **Syrah** et les **vieux Carignan** composent ce vin.

Vendanges récoltées à pleine maturité, puis vinifiées par cépage. Les cuves sont thermo-régulées afin de prolonger les temps de cuvaison.



Une robe brillante, intense, **d'un rouge soutenu aux reflets pourpres**, un nez évocateur de la garrigue.

Il vous offrira des arômes de **cassis**, de **mûres** qui évolueront vers **des notes plus épicées** en vieillissant.



Accord parfait avec les viandes rouges, les plats en sauce, la cuisine traditionnelle et un bon plateau de fromages.



Température de service : 17-20°C



Potentiel de garde : 6 à 8 ans

Millésime 2019



Médaille d'ARGENT

Concours Général Agricole

de PARIS 2022



Rendez-vous sur notre site www.chateaulamiral.fr

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

