

CUVÉE D'HONNEUR



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

Cette cuvée d'exception est entièrement réalisée à la main, de la cueillette à l'étiquetage, dans le secret de la tradition. Produit en petite quantité, seulement 1817 bouteilles, et uniquement les grandes années !

Son flacon vous invite au rêve, créé par un artisan graveur, l'étiquette vous emmène à l'entrée du Château dont l'architecture arrondie est unique dans la région.

Lové au milieu de cet arrondi, abrité des vents, face au parc, c'est ici que sept générations d'une même famille se sont succédées pour vous offrir cette cuvée.



Carignan et Grenache



Son parfum sauvage de garrigue, quelques notes de cuir, d'épice, de safran et de girofle invitent à la dégustation.

L'impression en bouche est harmonieuse, les tanins sont fondus et offrent une finale très parfumée. Ce vin fin et élégant présente un boisé fondu.



A déguster entre amoureux des vins, autour d'un repas généreux et savoureux.



Température de service : 17-20°C



Potentiel de garde : 10 à 12 ans



Rendez-vous sur notre site www.chateaulamiral.fr

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

