

# CUVÉE PRESTIGE





Dieses Weingut, 15 Km von **Carcassonne** entfernt, **ist seit 1817** im Besitz der gleichen Familie. Es verbreitet sich auf verschiedenen "Terroirs" in AOP MINERVOIS und IGP PAYS d'OC.

**Bénédicte und Rodolphe Gobé, siebte Generation**, haben den Betrieb seit 2009 übernommen.


Sie verewigen ihren Minervois von hoher Tradition weiter und wagen es originelle Weine zu erfinden, wie ihre typische Zusammenstellung von Sauvignon blanc, Viognier und Marsanne für den Wein "L'odyssée" oder ihre berühmte "Cuvée" **Le voyage**, ein aussergewöhnlicher Marselan, und Botschafter des "Pays d'Oc".

## AOC MINERVOIS

 Dieser Wein ist ein Ergebnis aus einer Zusammensetzung mit historischen Traubenarten aus dem Gebiet Minervois. **Carignan** und **Grenache** werden gemeinsam mit dem Verfahren der Kohlensäuremazeration vinifiziert. Die Trauben werden vollständig und sogfältig in die Behältern deponiert. Der Saft fermentiert in den Beeren. Einzigartige und typische Aromen ergeben sich aus dieser sehr delikaten Vinifizierung. Es werden auch nur 3 400 Flaschen produziert.

 Schöne, tiefe granatfarbene Robe. Zuerst erkennt man den Duft der „Garrigue“ nach einem heissen Sommertag. Wenn der Wein kurz belüftet wird, ergibt er Pflaumen und schwarze Beeren Aromen mit einer Kirsch Note. Im Mund lässt das Frucht Empfinden Platz für feine blonden Gewürzen. Tannine sind sehr präsent und reich, mit grosser Finesse und viel Eleganz. Sehr schöne Gestaltung mit einer schönen Länge im Mund.

 Passt zu Gerichten mit Charakter wie z.B. „Cassoulet“, begleitet perfekt gastronomische Küche.

 Trinktemperatur : 17-20°C

 Alterungspotential : 8 bis 12 Jahre

### Millésime 2020



Médaille d'OR  
Concours Général Agricole  
de PARIS 2022



Besuchen Sie unsere Home page [www.chateaulamiral.fr](http://www.chateaulamiral.fr)

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

