

Les Trois Clochers / Château Mignan

Herkunft:	Siran / AOP Minervois la Livinière (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60% Syrah, 20% Grenache, 20% Carignan AB(Bio)
Ertrag:	
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Auszeichnungen:	Guide Hachette des Vins 2024: 2*
Produktion:	
Lagerfähigkeit:	8 - 12 Jahre
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Tiefes Purpur mit violetten Reflexen!

Nase:

Die Nase offenbart würzige, kräftige Kräuternoten, welche an schwarze Früchte und Oliven erinnert.

Mund:

Am Gaumen überwiegen die intensiven Fruchtnoten. Noten von Johannisbeere, Blüten und Vanille entfalten sich im Mund. Ein kräftiger und harmonischer Wein, mit festen und schön extrahierten Tanninen, welcher Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern begeistert.

Trinkempfehlung

Ideal zu Grilladen, scharfen oder vegetarischen Gerichten, rotem oder weissem Fleisch, Pasta oder Pizza. Dieser Wein ist sehr flexibel einsetzbar – ideal für Gastrobetriebe!

Ausschanktemperatur: 17 -18° C