



CHATEAU MILLEGRAND CUVÉE AURORE

CÉPAGES

Syrah 50% Grenache 40%,
Carignan 5%, Mourvèdre 5%

APPELLATION

AOP Minervois

Rouge

SOL

Argilo-graveleux,
conques argileuses

Avec ses 235 hectares, le Château de Millegrand est l'un des plus vastes domaines viticoles du Languedoc. Il s'étend le long du Canal du Midi, patrimoine mondial de l'Unesco, sur la commune de Trèbes, dans l'Aude. Cette propriété fut donnée à l'Abbaye de Lagrasse au XIIème siècle et appartenait depuis au clergé. En 2003, le Château devint la propriété de la famille Bonfils au terme d'un accord avec l'Evêché de Carcassonne.

TERROIR

Le vignoble est posé sur un terroir constitué d'un plateau graveleux et de conques argileuses, le Canal du Midi en contrebas.

VINIFICATION

Eraflage et foulage des baies.
Vinification traditionnelle avec une macération de 20 jours au moins et une température de fermentation de 24 à 28 °C.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe d'un grenat intense et profond.
Premier nez sur de petits fruits rouges et noirs bien murs, suivis par des notes mentholées et poivrées plus complexes.
Bouche ample, harmonieuse et généreusement fruitée, dotée de tanins fins et soyeux.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : magret de canard au miel et aux épices, fèves marinées à l'indienne, fromages à croûte fleurie : camembert de Normandie
Température de service : 16-18°C
Garde : 5 ans



UN TERROIR FORGÉ PAR LA SAINTETÉ

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870