1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017



Château Clos Mignon - Quercus

Earl Du Château Clos Mignon

France · Sud-Ouest

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2014
APPELLATION	Fronton
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Négrette, Cabernet Sauvignon, Syrah
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe violacée sombre et brillante. Puissant nez sauvage et déroutant évoquant la garrigue, l'olive noire, la myrte et l'humus. En bouche, ce côté rustique est très agréable et lui confère une belle originalité avec des notes plus continentales de sous-bois, de pruneaux, de laurier, un peu truffé, enrobées par un élevage intelligent. Redécouvrons Fronton ! Servir vers 18°c sur un perdreau rôti et fruits secs.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Magret de Canard fumé
Perdreaux truffés
Agneau rôti ou épaule

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Earl Du Château Clos Mignon
109 ROUTE DE CLOS MIGNON
31620 VILLENEUVE LES BOULOC
Tel : 0033561821089
www.closmignon.com