



## CHATEAU

# Clos Mignon

## Quercus 2006

**Appellation :** FRONTON A.O.C.

**Historique du domaine :** établi depuis plus de 200 ans, propriété de la famille MUZART depuis trois générations.

**Propriétaire :** Olivier MUZART

**Commune :** Villeneuve les Bouloc (31)

**Le terroir :** Graves et boubènes (sables d'alluvions très fins).

**Le vignoble :** Rendement de 50 hectolitres/ha, pour une densité de 4500 pieds/ha.

**Superficie :** 22 hectares

**La vinification :** traditionnelle en cuve inox et thermorégulation.

**L'assemblage :** 50% de Négrette, cépage très ancien, typique de la région, 25% de Syrah, et 25% de Cabernet Franc et Sauvignon.

**L'élevage :** 12 mois en fûts de chêne (Quercus alba en latin) Français et Hongrois.

**Palmarès :** De nombreuses récompenses sur les 6 dernières années pour les rouges et les rosés, ainsi que la citation dans les meilleurs guides (Hachette, Dussert Gerber, Gault et Millau)

**Dégustation :** Accompagne à merveille les gibiers et les plats de l'hiver. Les arômes boisés lui enlèvent un peu de typicité, mais il gagne en complexité. Les amateurs apprécient également sa structure tannique supérieure. Il est conseillé de l'aérer avant le service.

**Conservation :** dès maintenant et dans les 7 ans qui suivent.



Château Clos Mignon