



CHATEAU Clos Mignon

Rosé 2007

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: exclusivement Négrette et Syrah .

Commentaires de dégustation (Guide Gilbert

& Gaillard 2009 Note 80/100) :

« Une robe rouge clair. Nez de fruits rouges mûrs sur un fond d'épices. En bouche un rosé corpulent vineux et parfumé. Une cuvée solide qui accompagnera les grillades. »

Conservation : dès maintenant et dans l'année qui suit.

Accords gourmands : le Rond de Lusinan (fromage de chèvre)

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, Gilbert & Gaillard)



Château
Clos Mignon