



CHATEAU Clos Mignon 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.

Commentaires de dégustation (Guide Gilbert & Gaillard 2009 Note 87/100) :

« Robe très sombre au reflet d'un rouge jeune. Nez expressif sur le fruit, évoquant la prune mûre. La bouche évolue tout en souplesse et affiche même une certaine longueur. Un Fronton de fort belle facture. »

Conservation : dès maintenant et dans les 5 ans qui suivent.



Château
Clos Mignon