



CHATEAU MILLEGRAND CUVÉE AURORE

葡萄品种

50% 西拉, 40% 歌海娜,
5% 佳丽酿, 5% 慕合怀特

法定产区

AOP米内瓦

干红

土质

粘土砂砾, 粘土贝壳

米格朗酒庄占地235公顷, 是朗格多克最大的葡萄酒庄园之一。它随着位于奥德省特雷贝镇的联合国文化遗产米迪大运河的长度延伸。它在12世纪时被授予拉格拉斯修道院, 且一直由神职人员管辖, 直到2003年邦菲斯家族与卡尔卡松主教达成协议后将其收购。

风土

葡萄园位于一个由砾石高原和粘土海螺组成的风土区, 米迪大运河在其下游。

酿造过程

去梗后破皮。

传统方式酿造, 浸皮至少20天, 发酵温度控制在24到28 °C。

评价

漂亮浓郁的深石榴红色酒裙。

开始是成熟的红色和黑色浆果的香气, 然后是更复杂的薄荷醇和胡椒味。

口感饱满和谐, 果味丰富, 单宁细腻丝滑。

侍酒师建议

餐酒搭配: 适宜搭配香料蜜汁鸭胸肉, 印度腌制豆角, 外皮起皱的奶酪:

诺曼底卡门贝干酪

适饮温度: 16-18 °C

保存时间: 从现在起5年



圣洁锻造的风土

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870