



CHATEAU MILLEGRAND FÛT DE CHÊNE

CÉPAGES

Syrah 70%, Grenache 20%,
Carignan 10%

APPELLATION

AOP Minervois

Rouge

SOL

Argilo-graveleux,
conques argileuses

Avec ses 235 hectares, le Château de Millegrand est l'un des plus vastes domaines viticoles du Languedoc. Il s'étend le long du Canal du Midi, patrimoine mondial de l'Unesco, sur la commune de Trèbes, dans l'Aude.

Cette propriété fut donnée à l'Abbaye de Lagrasse au XII^{ème} siècle et appartenait depuis au clergé. En 2003, le Château devint la propriété de la famille Bonfils au terme d'un accord avec l'Evêché de Carcassonne.

TERROIR

Le vignoble est posé sur un terroir constitué d'un plateau graveleux et de conques argileuses, avec le Canal du Midi en contrebas.

VINIFICATION

La vendange des parcelles destinées à cette cuvée est entièrement effectuée à la main afin d'éviter toute trituration à la vigne. Les grappes sont éraflées et les baies foulées avant l'encuvage. La fermentation est conduite cépage par cépage à température dirigée (28 °C) entre 14 jours et 21 jours. La macération sous marc a duré jusqu'à 5 semaines pour le Carignan et la Syrah. Les actions sur le chapeau de marc sont ciblées pour exploiter le potentiel des pellicules sans nuire à l'élégance des tanins. Les fermentations se font en cuves ou en fûts selon le cépage.

L'assemblage final est réalisé entre les vins élevés en cuves et ceux élevés en fûts (neufs, 1 et 2 vins).

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rouge sombre avec de légères nuances violacées. Le nez est riche d'arômes de fruits mûrs, de sous-bois. En bouche, le boisé est délicat et se marie parfaitement à la fraîcheur du vin. La structure élégante porte loin les notes poivrées et la douceur de la Syrah.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : carrés d'agneau glacés au miel, purée de patates douces, plateau de fromages variés.

Température de service : 16-18°C

Garde : 5 ans



UN TERROIR FORGÉ PAR LA SAINTETÉ

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870