Domaine Le Vieux Donjon

Le Vieux Donjon - rouge



Le domaine Le Vieux Donjon est situé sur l'appellation Châteauneuf-du-Pape, dans le Vaucluse . Il appartient à la famille Michel qui produit du vin depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, ce sont les enfante de Lucien et Marie-José qui ont repris le domaine. La régularité est leur force mais également la remise en question constante afin de trouver le meilleu de leurs différents terroirs.

TERROIR : AOC Châteauneuf-du-Pape 15% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 70% grenache noir, 15% syrah, 15% mourvèdre.

VINIFICATION : Vinifié en cuve béton.
Elevage en barrique

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 18°C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera épaule d'agneau à la broche, légumes du soleil rôtis et espuma de patate douce au romarin.

GARDE : Entre 7 et 15 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe sombre et intense. Après quelques heures de carafe, il développe une palette aromatique impressionnante (confiture de fraise, tomate séchée, pruneau, cannelle). En bouche, l'attaque est délicate et la matière caressante. Se démarque par la texture et la finesse de ses tanins.