



## APPELLATION

Minervois – origine protégée

## PRÉSENTATION

Les terres de la propriété de Landure ont été vendues en 1649 par l'Abbé de Frégouse à un ancêtre de la famille, bien avant la construction du château qui date du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce vin est un hommage à cette année historique.

## CARACTÉRISTIQUES

Ce vin rouge est issu d'un assemblage de Syrah et de Mourvèdre. Chaque cépage est vinifié séparément en vinification traditionnelle avec un temps de macération longue.

## DÉGUSTATION

Cette cuvée présente une robe grenat avec des reflets violacés. Le nez exprime les arômes typiques de la Syrah aux notes de framboises, cassis et d'épices. Le mourvèdre apporte une belle structure et une finesse en bouche.

## SERVICE & ACCOMPAGNEMENTS

À servir à une température de 18°C.

À boire en accompagnement d'un plat de caractère dont viandes en sauces ou cassoulet ou un plateau de fromages.

## CONDITIONNEMENT

Bouteilles bourgogne de 75 cl, cartons de 6 bouteilles.