

## Cuvée Danglas 2017

Minervois AC

France › Languedoc › Minervois

**Garde :**  
5 - 6 ans

**% Vol :**  
13.50°



### Cépage(s) :

Grenache, Mourvèdre, Syrah

### Notes de dégustation

**Robe :** D'un beau grenat.

**Nez :** Cet assemblage de cépages rouges révèle des notes gourmandes de prune, de griotte et de réglisse.

**Palais :** Parfaitement équilibré.

### Accords mets-vin

Assiette de charcuterie, anchoïade, escargots, cassoulet, pleurotes, chapon farci, civet de lapin, grillades, bœuf bourguignon, la plupart des fromages (bleu d'Auvergne, brie de Meaux...).

### Terroir

Au cœur du Languedoc-Roussillon, le vignoble du domaine de la famille Danglas domine la plaine de l'Aude avec une vue imprenable sur les Pyrénées. Il bénéficie d'une exposition en coteaux orientés plein sud et d'un terroir très favorable à la culture des cépages traditionnels.

### Vinification

Traditionnelle.