



Le MIGNON

IGP PAYS D'OC



Histoire

Cette cuvée rend hommage à Anne de Joyeuse, favori du roi Henri III, surnommé « Le Mignon ». Ce choix crée un pont entre l'histoire riche de la Cave Anne de Joyeuse et son esprit résolu et dynamique.

L'étiquette, conçue par l'artiste canadienne Catherine Potvin, apporte une touche décalée et pleine de légèreté, reflétant parfaitement l'âme de cette cuvée et l'état d'esprit de la cave.

Vignoble

Nos parcelles de Pinot noir, situées sur la Haute Vallée de l'Aude, sur des sols argilo-calcaires, bénéficient d'une grande amplitude thermique grâce notamment à l'influence du climat Pyrénéen. Celles de Gewurztraminer sont, quand à elles, situées sur notre terroir méditerranéen bénéficiant d'un climat chaud mais tempéré avec une hydrométrie ambiante favorisant une rapide montée des sucres.

Cépages

80% Pinot noir et 20% Gewurztraminer

Vinification

Les deux cépages récoltés de nuit pour garder un maximum de fraîcheur sont vinifiés ensemble. Issue d'un pressurage direct et d'un débouillage à froid, cette cuvée est vinifiée de façon traditionnelle en cuve inox permettant de conserver toute l'aromatique et les marqueurs de chaque cépage.

Dégustation

L'accord parfait du Pinot Noir et du Gewurztraminer, pour un bouquet explosif de fruits rouges frais, des notes de rose et de litchi et une fraîcheur vivifiante.

Accords mets vin

À partager frais autour de tapas ou en apéritif, pour des moments simples et joyeux !




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

