



# 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 sont vendangés de nuit pour garder un maximum de fraîcheur et sont vinifiés ensemble. Une macération pelliculaire à froid à 4°C entre 18 et 24h puis une vinification traditionnelle en cuve inox permet de révéler les arômes fruités et les marqueurs de chaque cépage.

## Dégustation

L'accord parfait du Pinot Noir et du Gewurztraminer, offrant des arômes gourmands de fruits rouges rehaussés par des nuances subtiles de rose et de fruits exotiques. En bouche, une texture veloutée se mêle à une fraîcheur vivifiante.

## Accords mets vin

À savourer en fraîcheur ou à température sur des planches de charcuterie ou des tapas entre amis.

ANNE DE JOYEUSE  
LIMOUX

