



# THE CLUB



<b>Weingut</b>	Château Mignan
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Languedoc
<b>Rebsorte</b>	Carignan, Grenache, Syrah
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5%
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Ausbau</b>	12 Monate Barrique
<b>Nuancen</b>	Schwarze Früchte, Cassis
<b>Preisbereich</b>	18,00 - 22,00 €

## Weingut

Mit 22 ha Rebfläche präsentiert sich das **Château Mignan** als ein kleines Juwel im Languedoc. Die Reben stehen auf Ton-Kalkstein-Böden und für die Weine wird nur das beste Lesegut der besten Lagen verwendet. Das Château selbst steht unter der Leitung von **Christian Mignan**, der den Generationsbetrieb mit Herzblut und Leidenschaft weiterführt. Bewirtschaftet wird rein biologisch und Ziel ist der Demeter-Status. Dafür ist dem Winzer kein Weg zu schwer und seine Weine sind ein Beispiel dafür, dass sich die harte Arbeit auszahlt.

## Food and Wine

Im Glas ein sattes Purpur und in der Nase intensive schwarze Früchte und würzigen Kräuternoten. Keine Frage, der **Aurus** braucht als Gericht einen starken Gegenspieler, welcher der ganzen roten Frucht mit ein wenig entgegenwirkt. Am besten finde wir eine Birnengalette mit Gorgonzola, Walnüssen und Honig, die Lust auf lange Abende vor dem Kamin macht. Natürlich noch ofenfrisch und warm genießen. Perfekt für Tage, die langsam kürzer werden.

## Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#vdctheclub**

