

# CHÂTEAU L'AMIRAL

[contact@chateaulamiral.fr](mailto:contact@chateaulamiral.fr) / [www.chateaulamiral.fr](http://www.chateaulamiral.fr)



A **15 km de Carcassonne**, cette exploitation est restée dans la même famille **depuis 1817**. Elle s'étend sur des terroirs variés en AOP MINERVOIS et IGP PAYS d'OC.

**Bénédicte et Rodolphe GOBÉ, septième génération**, ont repris le flambeau en 2009. Ils perpétuent leurs Minervois de Grande Tradition et osent inventer des vins originaux comme leur assemblage rare de Sauvignon blanc, Viognier et Marsanne pour **l'Odysée** ou leur célèbre « tête de cuvée » **le Voyage de l'Amiral**, un Marselan exceptionnel, ambassadeur des Pays d'Oc.

## **L'ODYSSÉE : Sauvignon blanc, Viognier et Marsanne**

Belle robe jaune pâle, brillante. Le nez séduit par sa fraîcheur, **ses arômes d'agrumes, de pamplemousse, d'ananas et de fruits de la passion**. La bouche est ample, équilibrée et très fraîche. Elle vous surprend par sa finale minérale, presque anisée et **sa persistance aromatique**.

Parfait sur les coquillages, un bar au sel, un loup sauce fenouil, une truite aux amandes ou un maquereau au four, mais aussi sur un comté fruité, un brillat-savarin bien fait et un bon pain de campagne.

## **TRÉSOR D'ETOILES « FUCHSIA »**

**Vendangé et égrené à la main** en sélectionnant les grains, les plus beaux et les plus concentrés. La vigne nous a offert un très petit rendement avec une exceptionnelle concentration en sucre.

C'est un vin **moelleux**, subtil, offrant des **notes de miel et l'univers des agrumes confits**, une bouche ronde et ample offrant une douce persistance.

A servir traditionnellement sur un foie gras, un fromage bleu, un pain perdu accompagné d'une glace au caramel beurre salé ou seul pour le plaisir.

## **TRÉSOR D'ETOILES « OR »**

Des **notes explosives de figes sèches et de noix** laissent place à un subtil bouquet de fleurs blanches, de clémentines et d'abricot. En bouche, vous trouverez **la noix et les fruits secs, un léger tanin et un peu d'épices d'orient et d'abricot confit**.

Un **blanc sec de garde** à savourer avec des plats élaborés comme une poularde à la crème et aux champignons, déglacée avec un peu de Trésor d'étoiles, un tajine de volaille au cumin doux, des fromages de caractère, comme un vieux comté, un vacherin bien fait ou des desserts sucrés comme une tarte aux noix et aux figes.

## **MINERVOIS ROSÉ**

Vin rosé de saignée de **Syrah** et **Grenache** vinifiés séparément à froid (16°C).

Jolie couleur rose, fraîche et pastel. Le nez s'exprime délicatement par du fruit frais et mûr : **fraises et petits fruits rouges**. La bouche est ample, tout en finesse avec **une agréable fraîcheur**.

A l'apéritif ou autour d'une grillade, un repas estival. Remarquable sur poissons et fruits de mer : huitres.

# CHÂTEAU L'AMIRAL

[contact@chateaulamiral.fr](mailto:contact@chateaulamiral.fr) / [www.chateaulamiral.fr](http://www.chateaulamiral.fr)



## L'ESCALE DE L'AMIRAL Pays d'Oc GRENACHE

Le **Grenache** est récolté la nuit, et vinifié à froid afin de préserver le meilleur des arômes très fruités de ce cépage. Ce vin à la **robe rouge cerise et aux reflets rubis** vous surprend par un nez très fruité où domine la **framboise**. **Ses tanins discrets fondent** en bouche laissant place à une explosion de saveurs entre la framboise et une pointe de caramel.

A savourer entre amis autour d'une grillade, une viande blanche, de la charcuterie ou une salade accompagnée de fromage.

## MINERVOIS CUVÉE TRADITION

Vendanges récoltées à pleine maturité, puis vinifiées par cépage. Une robe brillante, intense, **d'un rouge soutenu aux reflets pourpres**, un nez évocateur de la garrigue où poussent le **Grenache**, la **Syrah** et les **vieux Carignan** composant ce vin. Il vous offrira des arômes de **cassis**, de **mûres** qui évolueront vers **des notes plus épicées** en vieillissant.

Accord parfait avec les viandes rouges, les plats en sauce, la cuisine traditionnelle et un bon plateau de fromages.

## LE VOYAGE DE L'AMIRAL Pays d'Oc MARSELAN

Le **Marselan** est récolté la nuit, et vinifié à froid afin de préserver le meilleur des arômes très fruités de ce cépage. **Robe profonde grenat aux reflets sombres**. Nez puissant de fruits rouges bien murs : **griottes, myrtilles et figes**. Les notes fruitées se retrouvent en bouche avec une bonne construction autour de jolis tanins très doux. Il vous étonnera par sa longueur en bouche sur les fruits confiturés. **Joli vin expressif voire explosif, très belle construction**.

Foie gras poêlé, tajines, volaille : caille aux raisins, magrets de canard ; lapin aux pruneaux, dessert au chocolat.

## MINERVOIS CUVÉE PRESTIGE

Fruit d'un assemblage des cépages historiques du Minervois, **Carignan et Grenache** sont vinifiés ensemble par macération carbonique. Les grappes sont déposées entières dans la cuve. Ainsi le jus fermente dans les grains de raisin exprimant alors des arômes uniques et typiques de ce travail de vinification délicat. A noter, cette micro-cuvée est limitée à 3 400 bouteilles.

Robe profonde, **grenat soutenu**. Le premier parfum nous amène dans la garrigue un soir d'été chaud puis l'aération nous attire vers un côté **pruneau, fruits noirs murs, une pointe kirschée**. En bouche, **la sensation de fruits laisse place à des épices blonds, tout doux**. Les tanins sont denses, riches et soutenus tout en conservant une grande finesse et beaucoup d'élégance. Très bel équilibre et longueur en bouche.

Cuisine de caractère, sublime le cassoulet, son élégance accompagne parfaitement un repas gastronomique

## MINERVOIS CUVÉE D'HONNEUR 2009



Cette cuvée d'exception est entièrement réalisée à la main, de la cueillette à l'étiquetage, dans le secret de la tradition. Produit en petite quantité, seulement 1817 bouteilles, et uniquement les grandes années ! Son flacon vous invite au rêve, créé par un artisan graveur, l'étiquette vous emmène à l'entrée du Château dont l'architecture arrondie est unique dans la région.

Son parfum sauvage de garrigue, quelques notes de cuir, d'épice, de safran et de girofle invitent à la dégustation. L'impression en bouche est harmonieuse, les tanins sont fondus et offrent une finale très parfumée. Ce vin fin et élégant présente un boisé fondu. A déguster entre amoureux des vins, autour d'un repas généreux et savoureux.

**Rendez-vous sur notre site [www.chateaulamiral.fr](http://www.chateaulamiral.fr)**  
**N'hésitez pas à nous contacter pour toutes les livraisons.**  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# CHÂTEAU L'AMIRAL

TARIF VALABLE jusqu'au 31 décembre 2021

Tél : 06 83 51 68 88

<https://chateaulamiral.fr>



	Prix TTC par bouteille	Quantité	Total
<b>BLANC</b>			
L'ODYSEE PAYS D'OC IGP Blanc 2019	75 cl	11,50 € / bouteille	
TRESOR D'ETOILES OR Vin de France	75 cl	24,00 € / bouteille	
TRESOR D'ETOILES FUCHSIA Vin de France	75 cl	24,00 € / bouteille	
<b>ROSÉ</b>			
AOC MINERVOIS Rosé 2020	75 cl	8,00 € / bouteille	
<b>ROUGE</b>			
L'ESCALE DE L'AMIRAL PAYS D'OC IGP Rouge GRENACHE 2020	75 cl	9,00 € / bouteille	
CUVEE TRADITION AOC MINERVOIS Rouge 2017	75 cl	12,00 € / bouteille	
LE VOYAGE DE L'AMIRAL PAYS D'OC IGP Rouge MARSELAN 2019	75 cl	14,00 € / bouteille	
CUVEE PRESTIGE AOC MINERVOIS Rouge 2018	75 cl	21,00 € / bouteille	
CUVEE PRESTIGE AOC MINERVOIS Rouge 2009	75 cl	28,00 € / bouteille	
CUVEE HONNEUR AOC MINERVOIS Rouge 2009	75 cl	48,00 € / bouteille	
<b>MAGNUM</b>			
LE VOYAGE DE L'AMIRAL PAYS D'OC IGP Rouge MARSELAN 2015	150 cl	30,00 € / bouteille	
<b>" TRILOGIE MINERVOIS "</b>			
1 x TRADITION 2017 1 x PRESTIGE 2015 et 1 x HONNEUR 2009	75 cl		
		CARTON 3 bouteilles	
		81,00 €	79,00 €
<b>DÉCOUVERTE</b> de 6 vins de la propriété			
PAYS D'OC IGP : L'ODYSEE - L'ESCALE - LE VOYAGE AOC MINERVOIS : ROSE - CUVEE TRADITION - CUVEE PRESTIGE	75 cl		
		CARTON DECOUVERTE 6 bouteilles	
		75,00 €	
<b>TOTAL BOUTEILLES</b>			
LIVRAISON UNIQUEMENT EN FRANCE HORS MONACO et CORSE			
Participation au frais de transport Minimum de livraison de 6 bouteilles Les frais de transport sont offerts à partir de 300€ Code			9,90 €
<b>TOTAL GENERAL TTC</b>			

Nom et prénom :

Téléphone / E-mail :

Adresse Facture :

CP et Ville Facture :

Nom et prénom Livraison :

Adresse Livraison :

CP et Ville Livraison :

Téléphone Livraison :

Mode de règlement

Chèque à la commande

CB

Virement SEPA (IBAN communiqué à la demande)

Carte Bancaire

\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Expire le (Mois / Année) :

\_\_\_\_ / \_\_\_\_

Numéro Crypto (3 derniers chiffres au dos de votre carte)

\_\_\_\_

Nom du détenteur de la carte

\_\_\_\_\_

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.