

C H A T E A U
L A D O U R N I E
S A I N T - C H I N I A N

Chateau La Dournie -Rosé

AOP Saint Chinian

Appelation d'Origine Protégée

Le château La Dournie a été acquis en 1870 par la famille Etienne, le domaine se transmet de mère en fille depuis six générations.

Terroirs

Sols de Schistes à tendance acide
Cépages – 35% Syrah 35 % Cinsault 30% Grenache

Vinification & Maturation

Vinification traditionnelle sous contrôle des températures
Elevage 6 mois en cuve inox

Vignoble et Culture

35 ans
Agriculture Durable
1^{ère} année en conversion bio



Notes de dégustation

Visuel

Une couleur de pétales de roses aux reflets saumonés.

Nez

Un nez élégant aux arômes de petits fruits rouges acidulés.

Bouche

En bouche la fraîcheur et l'élégance dominant.

Suggestion

Un excellent rosé d'apéritif qui peut tout aussi bien convenir au cours d'un repas.
Servi autour de 12°C

Plats

Il s'accommodera facilement sur une cuisine à base de tomate, langoustine, crustacés, grillades ou fromage de chèvre.

Quantité produite :

10 000 bouteilles

