

CHATEAU
LADOURNIE
SAINT-CHINIAN

Elise -Rouge
AOP Saint Chinian

Appellation 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

Terroir

Sols de Schistes à tendance acide
Cépages – 90% Syrah 10% Grenache

Vinification & Maturation

Vinification traditionnelle sous contrôle des températures
Elevage 12 mois en fûts de Chêne et 12 mois en cuve
Récolté à la main

Vignoble & Culture

30 ans
Agriculture Durable



Notes de dégustation

Visuel

Belle robe rubis sombre et profonde

Nez

Des notes de fumé et de grillé.

Bouche

Des fruits rouges bien mûrs aux nuances de résines et balsamiques qui s'épanouissent sur des tannins poivrés.

Suggestion

Un carafage d'une heure facilitera son épanouissement. Servi entre 16 to 18°C.

Plats

Pièces nobles du bœuf, mais aussi de gibier, il est idéal sur une daube de cardons aux olives noires.

Quantité produite:

6 000 bouteilles

