

CHATEAU
LA DOURNIE
La Dournie

SAINT-CHINIAN

Elise...

Elise...

Appellation	AOP SAINT-CHINIAN, LANGUEDOC	
Dégustation	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.	Dark Deep Ruby Nose : Jammy fruits, coffee and tobacco notes Palate : Dark ripe fruits, empyreumatic and toasted aromas, full body wine
Vendanges	Vendanges manuelles entre le 5 septembre et le 6 octobre	Hand Harvested - between September 5th and October 5th
Vinification	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures avec une recherche de finesse et d'élégance. Cette cuvée est enrichie d'une partie élevé en barrique de 400 L.	Traditional winemaking in thermo-regulated tanks
Elevage	Elevage 12 mois en fût de chêne et 12 Mois en cuve	Aged 12 month in French Oak barrels and 12 Months in Tank
Cépages	90% Syrah - 10% Grenache	
Terroir	Sols de Schistes à tendance acide	Schistous soils with a natural tendency to acidity
Vignes	30 ans En 3eme année de conversion vers l'agriculture biologique	35 years old In 3 rd year of conversion to organic farming
Service	Un carafage d'une heure facilitera son épanouissement. Servi entre 16 to 18°C	Best served between 16 to 18°C / 61°F to 65°F
Accompagnements	Pièces nobles du bœuf, mais aussi de gibier, il est idéal sur une daube de canards aux olives noires	Rack of lamb, wild game pâté and foie gras in a pastry crust. Duck with black olives, Curry sweet and sour
Production	6 000 bouteilles	
Récompenses	 88-90 Wine Advocate - Millesime 2014/ 90 en 2013 15/20 La Revue des Vins de France - Millesime 2014 Bronze Medal - Decanter World Wine Awards 2015 17/20 - Jancis Robinson vintage 2014 	 15.5/20 Bettane & Desseauve 2018 15.5/20 Bettane & Desseauve 2017 (coup de cœur) Virtuoses Saint Chinian 15/20 Bettane & Desseauve 2016

