



Elise

CHATEAU
LA DOURNIE
La Dournie

AOP Saint Chinian



90% Syrah - 10% Grenache noir



Sols de Schistes à tendance acide.



Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle sous contrôle des températures avec une recherche de finesse et d'élégance. Cette cuvée est enrichie d'une partie élevée en barriques de 400 L. Elevage 12 mois en fûts de chêne et 12 mois en cuve.



Une robe rubis sombre et profonde.
Un nez complexe évoluant sur les fruits mûrs, le fumé, soutenu par une belle fraîcheur. Des notes d'amandes et de noisettes grillées, aux saveurs de griottes très mûres, à la finale fraîche et un peu poivrée.

FRUITÉ



FLORAL



ÉPICÉ



BOISÉ



MINÉRAL



-2016 : Bettane&Desseuve 15/20

- 2017 : Jancis Robinson 17,5 /20 – Coup de coeur Terre de Vins 19/20
Hachette 1* + Bettane 91/100