

CHATEAU
LADOURNIE

SAINT-CHINIAN

Etienne -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 – 60% Syrah 25 % Carignan 15% Grenache

Vinification & Maturation

Vinification traditionnelle sous contrôle des températures
Elevage 12 mois en fût de chêne et 12 Mois en cuve
Récolté à la main

Vignoble & Culture

35 ans
Agriculture Durable



Notes de dégustation

Visuel

Une robe rouge foncé avec des reflets violets

Nez

Un nez complexe évoluant sur les fruits mûrs, le fumé, soutenu par une belle fraîcheur.

Bouche

Des notes d'amandes et de noisettes grillées, aux saveurs de griottes très mûres, à la finale fraîche et un peu poivrée.

Suggestion

Servi entre 16 to 18°C

Plats

Lapin rôti aux herbes de la garrigue

Quantité produite

15 000 bouteilles

