

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

