

## Le Château La Dournie Classique Rosé ... The Château La Dournie Classic Rosé ...



<b>Appellation</b>	AOP SAINT-CHINIAN, LANGUEDOC	
<b>Dégustation</b>	Une couleur de pétales de roses aux reflets saumonés. Nez : Un nez élégant aux arômes de petits fruits rouges acidulés. Bouche : En bouche la fraîcheur et l'élégance dominant.	Rose petal colour with salmon highlights Nose : Subtle and elegant acidulous red fruits Palate : Expressive peach, raspberry and red currant aromas. Well balanced freshness and a real matter.
<b>Vendanges</b>	Vendanges manuelles entre le 5 septembre et le 6 octobre	Hand Harvested - between September 5th and October 5th
<b>Vinification</b>	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	Traditional winemaking in thermo-regulated tanks
<b>Elevage</b>	Elevage 6 mois en cuve inox	Aged 6 months in Steel tank
<b>Cépages</b>	<b>50% Grenache - 50% Syrah</b>	
<b>Terroir</b>	Sols de Schistes à tendance acide	Schistous soils with a natural tendency to acidity
<b>Vignes</b>	35 ans en agriculture biologique	35 years old Organic farming
<b>Service</b>	Un excellent rosé d'apéritif qui peut tout aussi bien convenir au cours d'un repas - Servi autour de 12°C	Best served around 12°C / 54°F
<b>Accompagnements</b>	Il s'accommodera facilement sur une cuisine à base de tomate, langoustines, crustacés, grillades ou fromage de chèvre.	Perfect on tomato salad, sea food (jumbo shrimp, scampi) barbecue and goat cheese
<b>Production</b>	10 000 bouteilles	
<b>Récompenses</b>	17.5/20 Jancis Robinson – Millésime 2017 14 /20 Bettane et Desseauve – Millésime 2015 15/20 Jancis Robinson – Millésime 2016	 3 554250 000206  