

C H A T E A U
L A D O U R N I E

Le Rouge de La Dournie

Vin de Pays D'Oc

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 plaines alluviales en bords de rivières
Cépage – Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Grenache & Carignan

Vinification & Maturation

Vinification traditionnelle sous contrôle des températures
Elevage 12 mois en cuve inox

Vignoble & Culture

25 ans
Agriculture durable



Notes de dégustation

Visuel

Belle robe rouge, légère aux reflets violette

Nez

Délicate corbeille de petits fruits rouges avec des notes de mûres et cassis.

Bouche

Une sensation de fraîcheur que l'on retrouve dans une bouche joyeuse et équilibrée, légèrement épicée.

Suggestion

Servi entre 16° et 18°C

Plats

Grillades, salades et carpaccio

Quantité Produite

40 000 bouteilles

