



Marie

CHATEAU
LA DOURNIE
La Dournie

IGP Hérault



100% Roussanne



Sols de plaines alluviales en bords de rivière.



Vendanges manuelles. Pressurage direct. Vinification traditionnelle en blanc. Fermentation en barriques neuves de 400 L. Elevage 4 mois en barriques sur lies avec batonnage.



Robe jaune aux reflets dorés. Nez puissant, dominé par des notes de fruits frais (ananas, passion) puis délicatement épicé et vanillé. La bouche est fraîche, charnue et expressive.

FRUITÉ



FLORAL



ÉPICÉ



BOISÉ



MINÉRAL

