

Château La Dournie, Languedoc-Roussillon, France

La Dournie 2015

AOC Saint-Chinian



Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 14 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

85 % Grenache

15 % Carignan



Terroir

Sols de Schistes à tendance acide

Vignes âgées de 60 ans



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)

Vendanges manuelles



Vinification

Sélection des grappes

Vinification en barrique neuve de 400 L

Elevage 12 mois en fûts de chêne



Service

16 à 18° C

Carafage de 1 heure conseillé



Garde

8 à 10 ans



Accord

Pièces nobles de boeuf

Canard rôti

Gibier

Tajine d'agneau



Dégustation

Cette cuvée se pare d'une belle robe rubis éclatante. Le nez s'ouvre sur des notes de cerises, de gelée de mûre, de caramel, de cacao et d'épices douces. Les tanins sont soyeux soutenus par une belle fraîcheur en final avec des notes d'anis et de poivre blanc qui apportent une belle élégance.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE