

Château La Dournie, Languedoc-Roussillon, France

Le Rouge de la Dournie 2018

IGP Pays d'Hérault - Monts de la Grage



Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 13 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

Cabernet Franc

Syrah

Merlot



Terroir

Sols de plaines alluviales en bords de rivières

Vignes âgées de 25 ans

Superficie totale de 45 hectares



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)

Vendanges manuelles



Vinification

Vinification traditionnelle sous contrôle des température

Elevage de 12 mois en cuve inox



Service

16 à 18° C



Garde

2 à 4 ans



Accord

Grillades

Salades, tian de légumes du soleil

Carpaccio



Dégustation

Ce vin dévoile une belle robe rouge, légère, aux reflets violette. Le nez est tout en fraîcheur et s'exprime sur des arômes de petits fruits rouges avec des notes de mûres et cassis. En bouche, on retrouve cette sensation de fraîcheur avec des notes légèrement épicées. C'est un vin avec un bel équilibre.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE