

Château La Dournie, Languedoc-Roussillon, France

Marie 2018

IGP Pays d'Hérault - Monts de la Grage



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Roussanne



Terroir

Sols de plaines alluviales en bords de rivières
Vignes âgées de 15 ans



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)
Vendanges manuelles



Vinification

Pressurage direct
Vinification traditionnelle en blanc
Fermentation en barrique neuve de 400 L
Elevage 4 mois en barrique sur lies avec batonnage



Service

12 à 14° C



Garde

3 à 5 ans



Accord

Poissons grillés
Tartine de tapenade
Viandes blanches
Poule à la crème



Dégustation

Ce vin offre une robe jaune aux reflets dorés. Le nez est puissant dominé par des notes de fruits frais comme l'ananas et le fruit de la passion. On retrouve également des notes d'épices et de vanille. La bouche est fraîche, charnue et expressive.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE