

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