



CHATEAU LA DOURNIE AOC ROUGE

Classic Rouge

Saint-Chinian - Rouge 2014

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Saint-Chinian
Cuvée :	Classic Rouge
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Carignan (25%) / Grenache (25%) / Syrah (50%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

A table ou à l'apéritif, il est sans complexe...une découverte du Saint Chinian sur les fruits et les épices.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation thermo-régulée, Pressurage, Vinification classique.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Assemblage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, intense, reflets violines.

NEZ : Expressif, harmonieux, arômes d'olive, arômes de cerise burlat, arômes de mûre, arômes d'épices, arômes de garrigue, arômes de réglisse.

BOUCHE : Élégante, notes de menthe, notes de fruits noirs, notes de moka, tanins fins, tanins ronds, souple, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Rôti de porc , Poulet rôti



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2016 : 14,5/20

La revue des vins de France 2015 : 14/20

Powered by **Plugwine**

