



# CHATEAU LA DOURNIE AOC ROSE

## Classic Rosé

Saint-Chinian - Rosé 2015

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Saint-Chinian
<b>Cuvée :</b>	Classic Rosé
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	Cinsault (35%) / Grenache (30%) / Syrah (35%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Un bien joli rosé, tendre, frais et fruité à servir aussi bien pour l'apéritif que pour accompagner des cuisines d'été ou épicées.



### ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Pressurage direct, Eraflage.

Elevage en cuve inox, Assemblage, Filtration légère, Bouchon 1+1.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rosée, claire, reflets pivoine.

**NEZ :** Aromatique, fruité, arômes de fruits frais, arômes de fraise, arômes de framboise, arômes de garrigue.

**BOUCHE :** Fraîche, délicate, acidulée, souple, légèrement minérale, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 13°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Langoustines, Fromage de Chèvre, Poissons grillés, Volailles

Powered by **Plugwine**

