



# Dondona 2010

## Villa Dondona

Languedoc - Rouge 2010

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Languedoc
<b>Denomination :</b>	Montpeyroux
<b>Cuvée :</b>	Villa Dondona
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2010
<b>Cépages :</b>	Grenache (20%) / Mourvèdre (40%) / Syrah (40%)
<b>Alcool :</b>	14,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Egrappage total, Vendanges entières, Macération carbonique totale, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en cuve inox, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur pourpre, soutenue, reflets violines.

**NEZ :** Droit, arômes d'eucalyptus, arômes de laurier, arômes de poivre noir.

**BOUCHE :** Droite, intense, suave, notes de réglisse, notes de fruits rouges, notes de clou de girofle, tanins fondus, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 10° et 14°

**GARDE :** A consommer entre 2010 et 2019



**ACCORDS METS ET VINS :** Thon grillé, Tournedos, Paupiettes de veau, Cailles rôties, Pintade



### DISTINCTIONS

Guide Gilbert et Gaillard 2014 : 87/100, Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

