



# Villa Dondona

## Oppidum

Languedoc - Rouge 2012

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Languedoc
<b>Denomination :</b>	Montpeyroux
<b>Cuvée :</b>	Oppidum
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2012
<b>Cépages :</b>	Mourvèdre (70%) / Syrah (30%)
<b>Alcool :</b>	14,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en fût de chêne, Fermentation en cuve inox, Macération carbonique totale, Vinification classique, Eraflage.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur pourpre, profonde, reflets grenat.

**NEZ :** Aromatique, complexe, arômes d'eucalyptus, arômes de réglisse, arômes de cassis, arômes de fruits confiturés, arômes de garrigue, arômes de poivre noir, arômes de chêne.

**BOUCHE :** Élégante, riche, onctueuse, notes de laurier, notes de mûre, notes de garrigue, tanins fondus, tanins soyeux, rond, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

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

**GARDE :** A consommer entre 2012 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Filet de bœuf, Gibiers, Pigeonneaux, Confit de Canard, Desserts au chocolat



### DISTINCTIONS

Concours général agricole 2015 : Médaille d'argent

Decanter 2016 : Médaille d'argent

Prix Plaisir Bettane et Desseuve 2016 : Médaille d'argent