



SAINT-CHINIAN

Le Chateau La Dournie Classique Rouge... The Château La Dournie Classic Red...



Appellation	AOP SAINT-CHINIAN, LANGUEDOC	
Dégustation	Belle robe rouge aux reflets violets Nez : Agréable mélange de tapenade, muscade et cerises noires. Bouche : Des notes de pruneaux, de moka et des saveurs mentholées.	Deep red with purplish highlights Nose : Elegant mix of tapenade, nutmeg and black cherry Palate : Black fruits, notes of mocha coffee and menthol flavours.
Vendanges	Vendanges manuelles entre le 5 septembre et le 6 octobre	Hand Harvested - between September 5th and October 5th
Vinification	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	Traditional winemaking in thermo-regulated tanks
Elevage	Elevage 12 mois en cuve inox	Aged 12 month in Steel tank
Cépages	50% Syrah - 25 % Carignan - 25% Grenache	
Terroir	Sols de Schistes à tendance acide	Schistous soils with a natural tendency to acidity
Vignes	35 ans En 3eme année de conversion vers l'agriculture biologique	35 years old In 3 rd year of conversion to organic farming
Service	A table ou à l'apéritif il est sans complexe - Servir autour de 16 à 18°C	Best served between 16 to 18°C / 61°F to 65°F
Accompagnements	Viandes blanches rôties ou pièces rouges grillées	Grilled pork, poultry with veggie on a side, cheese, Mediterranean food, spicy food
Production	55 000 bouteilles	
Récompenses	14 /20 Bettane et Desseauve - Millésime 2015 16/20 Jancis Robinson - Millesime 2015 14.5/20 La Revue des Vins de France - Millesime 2013 14/20 La Revue des Vins de France - Millesime 2012	

mybettane
+desseauve



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

