

CHATEAU
LA DOURNIE
La Dournie

SAINT-CHINIAN

Le Blanc de la Dournie... The White of La Dournie...



Appellation	IGP PAYS D'HERAULT	
Dégustation	Jaune aux reflets dorés Nez : Expressif, dominé par des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Bouche : Fraîche, charnue et aromatique. Des notes florales et d'agrumes (citron) Bel équilibre	Lemon Gold Nose : Expressive, Exotic fruits and citrus Palate : Refreshing and fruity. Developing white floral notes, grapefruit and citrus aromas. Well balanced acidity
Vendanges	Vendanges manuelles entre le 28 Août et le 6 septembre	Hand Harvested - between August 28 th and September 6 th
Vinification	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	Traditional winemaking in thermo-regulated tanks
Elevage	Elevage 4 mois en cuve et gardé sur lies avec batonnage 2 à 3 semaines	Aged 1 month in vat on fine lies with "batonnage"
Cépages	60 % Roussane - 30 % Vermentino - 10 % Viognier	
Terroir	Sols de plaines alluviales en bords de rivières	Grounds of alluvial plain boarding the river
Vignes	10 ans en agriculture biologique	10 years old Organic farming
Service	Servir entre 12°et 14°C	Best served between 12 to 14°C / 53°F to 57°F
Accompagnements	Poissons grillés (plancha), tartine de tapenade	
Production	12 000 bouteilles	
Récompenses	15/20 Bettane & Desseave - Millésime 2013 15/20 Bettane & Desseave - Millésime 2012 15/20 Bettane & Desseave - Millésime 2011	

mybettane
+desseave

