

CHATEAU
LA DOURNIE
La Dournie

SAINT-CHINIAN

Marie...
Marie...

Appellation	IGP PAYS D'OC	
Dégustation	Jaune aux reflets dorés Nez : Puissant, dominé par des notes de fruits frais (ananas, passion), délicatement épicé et vanillé. Bouche : Fraîche, charnue et expressive	Lemon Gold Nose : Aromatic, fresh fruits pineapple, passion fruits with toasty and smoky notes Palate : Fresh, Expressive & tense with a very well balanced acidity. Aromas are citrus, lemon confit, gentle spices with vanilla notes.
Vendanges	Vendanges manuelles entre le 28 Août et le 6 septembre	Hand Harvested - between 28th and September 6th
Vinification	Pressurage direct. Vinification traditionnelle en blanc Fermentation en barrique neuve de 400 L	Direct press. Traditional white winemaking in thermoregulated tanks Vinified in French oak barrel
Elevage	Elevage 4 mois en barrique sur lies avec batonnage	Aged 4 months in French Oak Barrels of 400L
Cépages	100 % Roussane	
Terroir	Sols de plaines alluviales en bords de rivières	Grounds of alluvial plain boarding the river
Vignes	15 ans en agriculture biologique	15 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, tartine de tapenade mais aussi les viandes blanches ou les poules à la crème.	Poultry with creamy mushrooms, seafood, shell fish with buttery and creamy sauce
Production	3 000 bouteilles	
Récompenses	16 / 20 Jancis Robinson-Millésime 2016 14 / 20 Bettane et Desseauve - Millésime 2015	 

