

Le Blanc de la Dournie



CHATEAU
LA DOURNIE
La Dournie

IGP Oc



60% Roussanne - 30% Vermentino - 10% Viognier



Sols de plaines alluviales en bords de rivière.



Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle sous contrôle des températures. Elevage 4 mois en cuve et gardé sur lies avec batonnage 2 à 3 semaines.

Robe jaune aux reflets dorés. Nez expressif dominé par des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche est fraîche, charnue et aromatique. Des notes florales et d'agrumes (citron). Bel équilibre

FRUITÉ



FLORAL



ÉPICÉ



BOISÉ



MINÉRAL



2019 : Jancis Robinson 16/20
2018 : Bettane&Desseauve 15/20