

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LA DOURNIE Cabanette



Couleur : Rouge

Cépages : 70% Cabernet franc et 30% Syrah

Millésime : 2022

Prix indicatif : 9,50€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Schistes, galets de rivière

Vinification : Vinification en œuf béton, une phase de macération très courte, puis une fin de vinification en phase liquide.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 7 000 cols

Élevage : Béton

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge pourpre, reflet violine

Nez : Petits fruits de cassis, mûre et épices

Bouche : Fraîche et gourmande

SERVICE

Température : 12-14°C

Accords mets et vins : Plateau de charcuterie, barbecue

Conditionnement : 75 cl



CHÂTEAU LA DOURNIE - La Dournie - 34360 SAINT CHINIAN

+33 (0)4 67 38 19 43 - domaine@chateauladournie.com - chateauladournie.com