

Château Daurion // Ephémère // 2011

Caprice de Vigneronne

IGP Pays d'Oc

CEPAGES : 70% syrah, 30% petit verdot

SOLS ET CONDUITE DE LA VIGNE : Le sol volcanique trace une empreinte de basalte sur notre terroir et confère aux vins richesse et complexité. Le vignoble, caractérisé par de faibles rendements, se répartit sur des terrasses orientées sud-est vers la mer.

CLIMAT : Le climat Méditerranéen se distingue par des hivers doux et humides et à l'inverse des étés chauds et secs. La grande bleue à proximité offre au vignoble du Domaine de Daurion une fraîcheur bienfaitrice.

VINIFICATION : Récolte à pleine maturité. Les raisins éraflés macèrent longuement en cuve. Lors de la fermentation, le travail de pigeage est réalisé manuellement chaque jour. Elevage 2 ans en barrique et 1 an en bouteille. En l'absence de filtration, un dépôt peut apparaître dans la bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION : Habillé d'une robe grenat intense au liseré violine, ce vin séduit par son aromatique fruité mûr, composé par de la cerise, de la mûre avec une petite note de violette. La bouche suave, confiturée et élégante, complète ce vin d'apparence souple mais doté d'une belle structure et d'une bonne persistance aromatique sur la cerise griotte.

ACCORD METS & VINS : Cuit en douceur, le canard rôti offre une chair savoureuse et fondante laissant s'exprimer les notes de fruits noirs du vin. Sa finale persistante apporte une très belle harmonie en bouche. Servir à température ambiante et dans une carafe pour une légère aération.

CONSERVATION :

5 ans à température constante entre 10 et 12°.

ALC : 14% vol

