



DOMAINE  
DAURION

## Cuvée Flore // CINSAULT-SYRAH IGP Pays d'Oc

**CEPAGES** : 90% Cinsault, 10% Syrah    **ALC** : 12% vol

**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** : La vendange s'effectue la nuit pour profiter de la fraîcheur et ainsi préserver les arômes du vin. Les raisins sont ensuite pressés délicatement. Le jus est fermenté à basses températures. Le vin termine son vieillissement en cuve inox sur lies fines pour obtenir gras et minéralité.

**NOTES DE DEGUSTATION** : Rosé à la robe pastel, cette jolie cuvée livre au nez des arômes de petits fruits rouges et d'agrumes. En bouche, il offre un parfait équilibre où se marient le fruité et la fraîcheur avec une belle persistance aromatique.

**ACCORD METS & VINS** : Un vin idéal à partager pour un repas détendu entre amis ou en famille, avec la charcuterie pour commencer, une salade, la cuisine italienne, les pizzas, les pâtes, et aussi un couscous ou une paella. Servir frais entre 10 et 11°C.

**CONSERVATION** :

2 à 5 ans à température constante entre 10 et 12°C.



  
DOMAINE  
DAURION

**SCEA DAURION**  
Domaine Daurion  
34720 CAUX - FRANCE

Tel : +33 (0)4 67 98 47 36 - Fax : +33 (0)4 67 00 58 43  
Email : [info@daurion.fr](mailto:info@daurion.fr) - Site Internet : [www.daurion.fr](http://www.daurion.fr)

**Me Isabelle Cordoba-Collet**  
Propriétaire récoltante // Tel Mobile : +33 (0)6 62 31 89 41