



DOMAINE
DAURION

Château Daurion//Le Haut du Causse *AOP Languedoc*

CEPAGES : 70% Syrah, 30% Grenache Noir

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 à froid dans des cuves thermo régulées. Suit lors de la fermentation le travail de pigeage réalisé manuellement chaque jour. Le vieillissement se poursuit dans les cuves bétons pendant plus de 18 mois avant la mise en bouteilles.

NOTES DE DEGUSTATION : Sa magnifique parure, d'un rouge grenat foncé aux reflets violines, révèle des parfums de petits fruits noirs et de cerises mûres contrastant avec une fraîcheur mentholée. Une agréable bouche, aux tanins soyeux, dévoile des arômes de réglisses, griottes, mûres et multiples épices. Déguster ce grand vin est comme une invitation au voyage et au partage.

Température de Service: servir a température ambiante avec légère aération.

CONSERVATION :

5 ans à température constante entre 10 et 12°.

ALC : 14,5 % vol



DD
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 - Site Internet : www.daurion.fr

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