



DOMAINE
DAURION

Château Daurion // Le Long du Parc *AOP Languedoc*

CEPAGES : 60% Grenache Blanc, 40% Roussanne

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 délicatement pressés. La fermentation a lieu en barriques et le vin repose dans les fûts pendant environ neuf mois, réveillé par des bâtonnages réguliers pour mettre les lies en suspension.

NOTES DE DEGUSTATION : Son élégante robe jaune pâle aux reflets argentés vous sublimera par ses arômes expressifs de fleurs d'acacia accompagnés de notes de noisette toastée légèrement vanillée. En bouche, les saveurs de pêches blanches et d'écorces d'orange confite s'intensifient pour un final mêlant fraîcheur et rondeur. Ainsi, grâce à l'alchimie du vigneron, cette cuvée rayonne de toutes parts !
Température de service : entre 10°C et 12°C

CONSERVATION : 2 à 5 ans à température constante entre 10 et 12°

ALC : 13.5% vol



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