



DOMAINE
DAURION

Cuvée Céline // MERLOT

IGP Pays d'Oc

CEPAGE : 100% Merlot **ALC :** 13.5% 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 macèrent délicatement à froid, trois jours durant, afin de délivrer du fruit et de la couleur, avant d'entrer en fermentation. Les raisins fermentent à une température d'environ 25°C pendant 6 jours et sont ensuite délicatement pressés. Le vin est élevé en cuve avant la mise en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION : Rouge à la couleur vive et aux reflets brillants. Le nez de cette cuvée est intense et épicé avec d'élégants arômes de fruits noirs et de subtiles touches vanillées.

La bouche est un mélange de tendresse et d'expressivité. Elle offre des parfums de garrigues, des tannins gracieux, un équilibre et une jolie longueur.

ACCORD METS & VINS : C'est un vin facile à boire en diverses occasions principalement avec des viandes rouges grillées, quelques plats de terroir et un joli Saint-Nectaire ou même un Perlardon des Cévennes. Servir entre 14°C et 18° C

CONSERVATION :

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



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