

LES DOLIA

AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir
 Syrah
 Carignan
 Mourvèdre



Cette cuvée est issue d'une sélection des plus vieilles et meilleures parcelles de Syrah et de Grenache cultivées sur les flancs du Camp de César, sur des sols pauvres à dominante argilo-calcaire et de grès. Les rendements y sont naturellement limités et les baies sont riches en couleur, arômes et tanins.



100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification. Longue macération à froid pendant un mois avec pigeage suivi d'une vinification traditionnelle. Une sélection minutieuse qui vise à sublimer le potentiel qualitatif de cette cuvée.



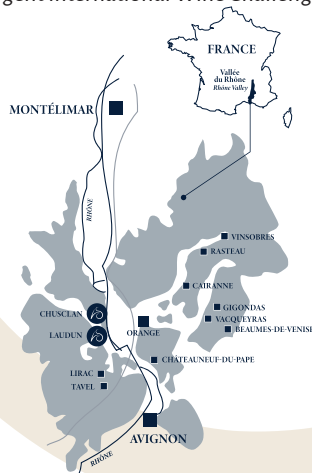
Cette cuvée séduit dès le regard par une robe intense couleur rubis et surtout par le subtil bouquet aromatique au nez qui mêle notes de fruits rouges et parfums d'épices et de réglisse. L'intensité reste de mise en bouche où l'on retrouve ces plaisants arômes et qu'on ressent toute la sucrosité et le gras qui accompagnent à ravir les tannins délicats de ce vin fin et puissant.



Ce vin accompagnera parfaitement viandes rouges (filet de bœuf, entrecôte grillée) et plats épicés (chili con carne).
 Servir à 15-17°C.



Médaille d'Or au concours Mâcon 2019 (millésime 2018)
 Médaille d'Argent au concours Général Agricole 2019 (millésime 2018)
 Une étoile au Guide Hachette 2020 (millésime 2018)
 Médaille d'Or au concours d'Orange 2018 (millésime 2017)
 Médaille d'Argent International Wine Challenge 2018 (millésime 2017)



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.
 Existe aussi aux formats suivants : 150 cl et 300 cl.