

CHÂTEAU DOUMESCHE



Château Doumesche 2020

AOP Saint-Emilion, Bordeaux, France

La volonté des propriétaires du Château Doumesche, certifié Bio après 3 années de conversion, est de respecter la biodiversité et de laisser s'exprimer pleinement le fruit, sans artifices ni produits chimiques. Situé au sud de l'appellation, sur la commune de Vignonet. Authentique représentant du terroir Saint-Emilionnais.

TERROIR

Sables anciens

À LA VIGNE

Vendanges manuelles

VENDANGES

14/09/2020

VINIFICATION

Encuvage en cuves inox thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernets 20%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 8390

Superficie du vignoble: 2.03 ha

SERVICE

Servir chambré.

ASPECT VISUEL

Robe brillante couleur grenat intense.

AU NEZ

Son bouquet évoque les arômes de cerises et d'épices.

EN BOUCHE

En bouche, de la rondeur, du fruit et des tannins souples : un vin plaisir !

ACCORDS GOURMANDS

Accompagnera parfaitement des mets fins tels un carré d'agneau ou une côte de veau.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours Mondial des Féminales 2023 Or



UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION / ARTEVINO

633 route de Castellet BP27, 33330 Saint-Emilion

Tel. 0557247071 - contact@udpse.com

www.passionsaintemilion.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

