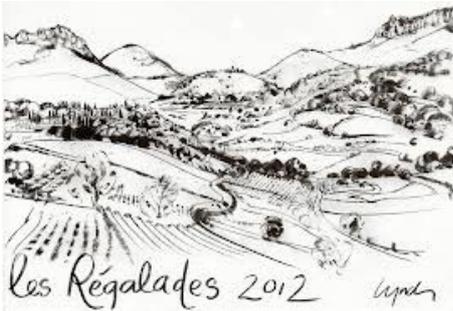


Cuvée Dondona

Villa Dondona

μμμ



AOC Coteaux du Languedoc

VILLA DONDONA, créé en 1998 sur 18 hectares de garrigue vierge, à 200 m d'altitude, domine le village de Montpeyroux, cru du Languedoc.

Quatre ha de vignes ont contribué à l'élaboration de ce vin.

Le sol est argilo/calcaire : glaises pierreuses rouges appelées « Terra Rossa ».

Les cépages qui le composent sont 25 % de Grenache, 40 % de Mourvèdre et 35 % de Syrah.

La conduite de la vigne est biologique. Travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage, rognage) et travail de l'intercep permettant une bonne ventilation, une diminution très nette des contaminations et favorisent une maturation régulière et homogène.

Les vendanges se font à maturité complète en cagettes de 15kg, s'accompagnant d'un tri soigneux à la vigne. L'égrappage a lieu dès l'arrivée des raisins à la cave, mais ils réalisent aussi une cuve de grappes entières.

Encuvage de chaque parcelle dans sa propre cuve. La cuvaison se fait de façon traditionnelle pendant environ 3 semaines. (2 pour la macération carbonique)

Le pressurage se fait avec un pressoir bois vertical, à assistance pneumatique pour une extraction contrôlée. Séparation du jus de coule et du jus de presse.

Caractéristiques du vin : il est l'expression du domaine, fruité, complexe et soyeux.

La bouche est fraîche et ample, tapissée de tanins à grains fins.

Accompagnement : se sert à 15-16° avec de l'agneau, du lapin, un osso bucco, des brochettes de Saint-Jacques, un homard rôti aux épices, des cailles farcies, une pintade, un fromage persillé, un brie, un pélardon, ...

Garde : 5 à 10 ans



Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2010

Les Plaisirs du Cellier – Rue de l'Aérodrome 80 – 1130 Bruxelles 0474/85 00 23

lesplaisirsducellier@gmail.com www.lesplaisirsducellier.com