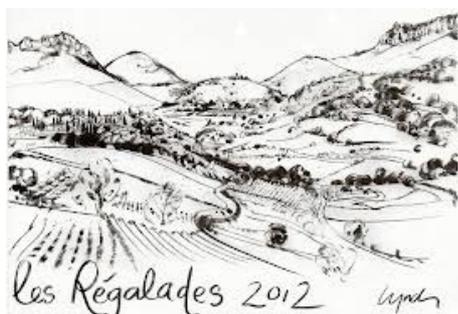


# Cuvée Oppidum

## Villa Dondona



### AOC Coteaux du Languedoc – Cru Montpeyroux

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

Deux 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 60% de Mourvèdre et 40% de Syrah. Elevage de douze mois en barriques de 300 L neuves pour un tiers (chêne français).

**Caractéristiques du vin** : Robe assez soutenue, grenat. Nez complexe, aux accents de fruits des bois, d'olive, de garrigue, de fumé, d'épices et de fruits rouges. La bouche est ample, matière soyeuse, expression fruitée nette et typée, finale poivrée.

Ce vin oscille entre un fruité réjouissant, plein de charnu, et quelques fines notes d'évolution naissantes sur le cuir et la truffe. La bouche commence déjà à se patiner et laisse parler de belles notes de roses anciennes.

**Accompagnement** : se sert à 15 -16° avec du canard, un cassoulet, un chili con carne, un couscous, une paëlla, une moussaka, une pizza, la cuisine thaï, un tartare de thon, une pièce de gibier, ...

**Garde** : Entre 5 et 10 ans



**Guide Hachette 2012 – 1 étoile**

**Oppidum 2008 – Médailles d'or au Concours de la vallée de l'Hérault 2011 et Vignerons Indépendants 2011**

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

[lesplaisirsducellier@gmail.com](mailto:lesplaisirsducellier@gmail.com) [www.lesplaisirsducellier.com](http://www.lesplaisirsducellier.com)