

DRAGUIGNAN - VAR (83)

TERROIR DE PROVENCE



2023

NOS ROSÉS

Vif, friand et équilibré

Subtils ou gourmands pour toutes les occasions

Grande Cuvée & Trésor Du Dragon

Vin élégant, ample et harmonieux.

Nez complexe et subtil sur une note florale et fruitée

Agréable mariage avec une cuisine méditerranéenne.

NOS ROUGES

Charpentés, nobles et généreux.

Ils ont une robe soutenue et égayeront votre table.

Haute Vigne, Saint-Michel & Perle Noire

Grand vin de garde, puissant et élégant.

Bouche vive, dense, onctueux avec des tanins fins et épicés sur une note réglissée et fruitée.

Parfait pour une viande fine et savoureuse.

NOS BLANCS

Amples, secs et fruités.

Vin frais, fruités ou intenses et gras.

Les Restanques & Cuvée du Castrum

Nez parfaitement équilibré et subtil en bouche

Leur complexité accompagnera agréablement vos repas de poissons ou fruits de mer.



+ 33 (0)4 98 10 23 00 - contact@domainedudragon.com



www.domainedudragon.com

DRAGUIGNAN - VAR (83)

BLANC DE PROVENCE



2023

LES RESTANQUES

- FRUITÉ, SEC & EQUILIBRÉ -

Robe jaune pâle brillante. Nez expressif de fruits blancs et d'agrumes, à l'agitation, des arômes délicats de bergamote. Attaque souple, ronde et équilibré. Finale vivifiante aux notes de cédrat.

Accompagnera parfaitement votre apéritif, vos coquillages, un poisson à chair blanche, un risotto de la mer, une viande blanche ou un fromage de chèvre.

- **Millésime :** 2022
- **Appellation :** Côtes-de-Provence - AOP
- **Titre :** 14 %
- **Garde :** 2-3 ans
- **Assemblage :** Rolle 100 %

Vinification classique par pressurage direct. Après une fermentation pelliculaire. FA en cuve thermo-régulée à 18°C après une stabulation à froid à 7°C pour une meilleure concentration des arômes. FA d'une durée de 15 jours. Fermentation malolactique bloquée à 7°C. Suivent plusieurs soutirages et un collage.



+ 33 (0)4 98 10 23 00 - contact@domainedudragon.com



www.domainedudragon.com