

DRAGUIGNAN - VAR (83)

ROUGE DE PROVENCE



2024

HAUTES VIGNES

Belle robe rubis profonde. Nez intense de fruits murs, cassis, myrtille et d'épices, poivre blanc pour finir sur des notes de violettes. La bouche est ample avec des tannins bien murs, veloutés. La finale est persistante sur des notes de cacao.

Vin équilibré avec du caractère qui accompagnera un filet mignon, des grillades et du fromage.

- **Millésime :** 2022
- **Appellation :** Côtes-de-Provence - AOP
- **Titre :** 14 %
- **Garde :** 4-5 ans
- **Assemblage :** Syrah 77% - Mourvèdre 16 % - Cabernet 7%

Vinification traditionnelle en cuve thermo-régulée à 25°C pendant 15 jours. FML enclenchée naturellement en cuve béton à 21°C. Assemblage post-fermentaire. Suivent 2 à 3 soutirages. Élevage en cuve pendant 12 mois, avant la mise en bouteille.



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



www.domainedudragon.com