# TERROIR DE PROVENCE



2021

## O 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.

### **ONOS ROUGES**

Charpentés, nobles et généreux.

Ils ont une robe soutenue et égaieront 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.

### **ONOS BLANCS**

Amples, secs et fruités.

Vin frais, fruités ou intenses et gras.

#### Les Restanques & Cuvée du Castrum

Nez parfaiement 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



# **BLANC DE PROVENCE**



2021



## CUVÉE DU CASTRUM

Robe jaune paille claire et brillante. Nez intense et complexe avec des notes florales, épicées, vanillées, mielleuses et de pain d'épice. Attaque en bouche ample, moelleuse, suave avec une belle complexité.

Ce vin complexe, gras et intense accompagnera à merveille votre saumon, vos noix de Saint Jacques, votre carré de veau aux morilles ou votre fromage.

• Millésime : 2020

• Appellation : Côtes-de-Provence -

**AOP** 

• Titre: 13,5 % • Garde: 3 ans

• Assemblage: Rolle 100 %

Vinification classique par pressurage direct et FA en barriques après une stabulation à froid à 7°c pour sortir un maximum d'arômes. Fermentation malolactique bloquée.

Élevage de 12 à 15 mois en barriques (300 L)

Bâtonnage pour remettre les lies en suspension jusqu'au soutirage final. Filtration unique sur plaque avant la mise en bouteille.

