

DRAGUIGNAN - VAR (83)

TERROIR DE PROVENCE



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

Amplés, 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)

ROUGE DE PROVENCE



2023

HAUTES VIGNES

- ROUGE FRANC, FRUITÉ & SOUPLE -



Robe rubis intense.

Nez complexe et expressif de fruits noirs(cassis,myrte. A l'agitation, il est légèrement vanillé sur des notes d'épicéa et de baies de genièvre .Bouche souple, bel équilibre avec une bonne structure sur des tanins fondus aux notes d'amandes grillés.

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

- **Millésime** : 2020
- **Appellation** : Côtes-de-Provence - AOP
- **Titre** : 14.5 %
- **Garde** : 4-5 ans
- **Assemblage** : Syrah 35.95% - Cabernet 40.37% - Mourvèdre 23.8%

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