

DRAGUIGNAN - VAR (83)

TERROIR DE PROVENCE



2022

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)

ROUGE DE PROVENCE



2020



CUVÉE SAINT MICHEL

- UN ROUGE PLEIN DE FRUITS & D'ÉPICES -

Robe grenat profonde. Nez sur des notes d'épicées boisées vanillées et de café. Bouche est riche, bien structurée sur des tanins fondus. Finale est chaleureuse et élégante.

Vin puissant de belle expression. Il accompagnera une brouillade à la truffe, un gibier ou un fromage de chèvre affiné.

- **Millésime :** 2020
- **Appellation :** Côtes-de-Provence - AOP
- **Titre :** 14 %
- **Garde :** 8 ans
- **Assemblage :** Syrah 45.25% - Cabernet 44.24% - Mourvèdre 10.30%

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées à 26°C avec une macération longue de 20 jours pour obtenir une meilleure extraction des couleurs, matières et tanins. FML automatique en cuve béton. Les vins sont soutirés 3 à 4 fois.

Élevage de 12 à 18 mois en barriques de chêne de 300 L. Filtration sur plaque avant la mise en bouteille.



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



www.domainedudragon.com