

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

Domaine du
DRAGON

CÔTES DE PROVENCE A.O.P.
Appellation d'Origine Protégée
www.domainedudragon.com

2022

LE PETIT DRAGON

- UN MERLOT PROVENÇALE SUBTIL & FRUITÉ -

Robe grenat profonde.

Nez expressif de cassis confituré. Bouche bien structurée, avec des tanins mûrs lui conférant une belle rondeur.

Vin agréable qui vous accompagnera de l'apéritif au repas.

- **Millésime** : 2020
- **Appellation** : IGP
- **Titre** : 14.5%
- **Garde** : 6 ans
- **Assemblage** : Merlot 95 % - Grenache 5%

Vinification traditionnelle thermo-régulée à 24°C pendant 15 jours. FML en cuve avec déclenchement automatique à 28°C. Suivent 2 à 3 soutirages. Élevage en cuve avant la mise en bouteille.



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



www.domainedudragon.com