



L'AUTRE
AOP CABARDES ROUGE



L'AUTRE
Donjon

CEPAGES : 40 % Merlot.
40 % Syrah.
20 % Grenache noir.

TERROIR : Coteaux argilo-calcaires très secs en été.

CLIMAT : Zone chaude et sèche typique du climat Méditerranéen.
Début d'influence océanique.

CULTURE : Travail du sol mécanique à l'ancienne, et lutte raisonnée « Vitéalys »
contrôlée par un organisme indépendant. Vignoble classé en Haute Valeur
Environnementale.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle, cuvaison longue.
Contrôle rigoureux des températures.
Eraflage dès le ramassage à la vigne.

ELEVAGE : 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION : Robe rouge grenat aux reflets violines. Nez de petits fruits noirs, réglisse et vanille.
Bouche ample et expressive sur une longue finale aromatique.

GASTRONOMIE : Il est le complément indispensable de nos produits régionaux, il accompagnera aussi
bien les viandes rouges, grillées ou en sauce que le gibier ainsi que les fromages de
caractère.
Mieux encore, à consommer sur une noisette d'agneau du pays Cathare poêlée aux
figues.

TEMPERATURE de SERVICE : 16 à 18°C

CONSERVATION : 5-10 ans.

CONDITIONNEMENT : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.

www.chateau-du-donjon.fr

Caroline & Jean PANIS Vignerons
Château du Donjon - 11600 Bagnoles (France)
email : info@chateau-du-donjon.fr
Tel : +33 4 68 77 18 33

