



ROUGE COTEAUX DE PEYRIAC IGP



LA GALINIÈRE

CEPAGES : 50% Merlot
25% Grenache.
25% Carignan.

TERROIR : Terrasses graveleuses de la Clamoux, et coteaux argilo-calcaires.

CLIMAT : Méditerranéen, chaud et sec, avec une influence océanique.

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

VINIFICATION : Traditionnelle à température contrôlée. Cuvasions courtes.
Eraflage dès le ramassage au vignoble.

DEGUSTATION : Jolie robe rubis à nuances franches et vives.
Le nez dévoile des arômes fins à dominante fruitée.
La bouche équilibrée et ronde confère à ce vin une agréable élégance.

GASTRONOMIE : En accompagnement par exemple de grillades ou de salades composées.

TEMPERATURE de SERVICE : 16°C.

CONSERVATION : 4 à 8 ans.

CONDITIONNEMENT : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.
Egalement en BIB de 5 et 10 litres.

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

