

Domaine Dambrun

DOMAINE DAMBRUN ROUGE



Cépages

Grenache, Carignan, Syrah, Cinsault et Counoise.

Terroir

Majoritairement argilo-calcaire et sablo-limoneux.

Altitude de 100 à 450m.

Rendements

20 hl/ha.

Vendanges

Manuelles en paniers et caisses de faible contenance. Triple tri: à la cueillette, dans les rangs et au chai.

Vinification

Fermentations naturelles (pas d'intrants) en cuves bois tronconiques. Mouvements gravitaires. Presse pneumatique à faible intensité.

Élevage

23 mois en bois (demi-muids), béton et inox 316

Mise en bouteille

au domaine, bouchons en fleur de liège.

Potentiel de garde

20 ans

La dégustation

Très belle structure. Puissant et élégant à la fois grâce à l'assemblage des cépages: Nous jouons avec le moelleux du Grenache, la fraîcheur du Carignan, la profondeur de la Syrah, la finesse et l'élégance du Cinsault et de la Counoise.

Grape varieties

Grenache, Carignan, Syrah, Cinsault and Counoise.

Terroir

Mostly clay-limestone and sandy-loam soils.

Altitude from 100 to 450m.

Yields

20 hl/ha.

Harvest

Manually, with small capacity baskets and crates. Triple sorting: at harvest, in the rows and in the cellar.

Vinification

Natural fermentation (no inputs) in truncated wooden tanks. Gravity movements. Low intensity pneumatic press.

Maturing

23 months in wood (demi-muids), concrete and stainless steel 316

Bottling


estate bottled, "fleur de liège" cork.

Aging potential

20 years

Tasting

Very good structure. Powerful and elegant at the same time, thanks to the grape varieties selected: We kept the melowness of the Grenache, the freshness of Carignan, the depth of Syrah and finesse and elegance of the Consult & Counoise.

 Rouge / Red



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01