

Domaine Dambrun

FLEUR DAMBRUN



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

3 ans dans le bois (demi-muids et foudres)

Mise en bouteille

Mise en bouteilles au domaine, bouchons en fleur de liège.

Potentiel de garde

20 ans

La dégustation

Élevé majoritairement en demi-muids et en foudres pendant 3 ans, "Fleur Dambrun" présente l'élégance traditionnelle des vins du domaine mêlée à une structure tanique qui laisse envisager une longue et prometteuse évolution vers des notes plus épicées et exotiques.

Grape varieties

Grenache, Carignan, Syrah, Cinsault and Counoise.

Terroir

Mostly clay-limestone and sandy-loam. 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 vats. Gravity movements. Low intensity pneumatic press.

Maturing

3 years mainly in wood (demi-muids and foudres)

Bottling


estate bottled. "fleur de liège" cork.

Aging potential

20 years

Tasting

Aged mainly in demi-muids and foudres for 3 years, "Fleur Dambrun" has the traditional elegance of the estate's wines, combined with a tannic structure that suggests a long and promising evolution with more spicy and exotic notes.

 Rouge / Red



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01