



LA DOUSSINIÈRE

L'Originel

VIEILLES VIGNES
2021

Région d'origine : Sud-Ouest, à 15 km de Saint-Émilion

Appellation : Vin de France – Vin de Terroir

Cépages : Merlot et Cabernet Franc

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Vieilles vignes : Parcelles plantées en 1955 (70 ans)

Mode de vinification : Elevage 18 mois en cuve béton

Production : 14 000 bouteilles sur 3 hectares

Température de service conseillée : 15 à 17°C

Durée de garde : 3 à 7 ans

Teneur en alcool : 13% vol.

Notes de dégustation

D'une robe rubis jeune et tendre, ce vin dévoile un nez discret et délicat révélant des notes de cerise, prune, mûre et framboise. L'équilibre en bouche est harmonieux, avec des tanins présents mais bien fondus. La dégustation révèle une expérience fruitée, veloutée et simple, accompagnée d'une note subtile de sève et de réglisse en finale. Sa typicité aromatique est à la fois souple et ronde, soulignant avec délicatesse l'absence de boisé qui met en lumière la pureté des saveurs fruitées.

Accords mets et vins

Grâce à son aromatique délicate, L'Originel 2021 se marie aussi bien lors de l'apéritif qu'avec des mets fins et légers tels que les poissons, les viandes blanches ou rouges, l'agneau, les plats légèrement épicés. Son fruité et sa tension se révèlent lorsqu'il est servi légèrement frais.

**Vin apprécié dans
des établissements
gastronomiques et
étoilés, prisé des
belles tables**

