



CHATEAU DONIS

Vin Biologique

Appellation : Côtes de Bourg – Vin Biologique

Terroir : limon sablo-argileux sur les communes de Lansac et Samona

Cépages : Merlot 80% - Malbec 20%

Surface vignoble : 6 ha sur une totalité de 17 ha

Âge des vignes : 35 ans en moyenne

Plantation : 5400 pieds / hectare

Vendanges : mécaniques suivies d'un tri des raisins sur table

Elevage : plusieurs mois en cuves ciments

Dégustation

Belle Robe d'un rouge profond. Le nez est marqué par les fruits rouges et la prune. On sent une certaine concentration en bouche, certainement apportée par le cépage malbec, mais le fruit toujours bien présent vient rééquilibrer le tout. Belle persistance aromatique en finale. Pour découvrir toute sa pureté et apprécier son fruit, nous vous conseillons de l'aérer avant son service.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : viande rouge, fromages

Origine

Château Donis a été repris en 2005 par un jeune propriétaire, Vincent Mercier (48 ans) originaire de Corrèze et adopté dans le Bordelais lors de ses études de viticulture. Si, dans un premier temps, il passe par le réseau de la cave coopérative, en 2013, il décide de voler de ses propres ailes. Déjà impliqué dans le bio et convaincu du réel intérêt, dès son premier poste d'ouvrier de chai dans une propriété en conversion bio, il n'a pas hésité une seconde pour obtenir la certification pour sa propriété. Donis fait référence à un lieu-dit.

