



L'Originel

2023

VIN DE FRANCE - VIN ROUGE BIOLOGIQUE

AGRICULTURE

Biologique

VIEILLES VIGNES

Plantées en 1955

ÉLEVAGE

Cuve béton, sans bois

ALCOOL

13 % vol.

ESPRIT DE LA CUVÉE

L'Originel exprime la vision la plus libre du Domaine La Doussinière : laisser parler le fruit, le terroir et les vieilles vignes sans artifice.

Le millésime 2023, marqué par une proportion plus importante de Cabernet Franc, offre une expression plus tendue et structurée, tout en conservant la fraîcheur et l'élégance propres à la cuvée.

TERROIR & VIGNOBLE

ORIGINE	Montcaret - Dordogne - Périgord
TERROIR	Argilo-calcaire
VIGNES	Vieilles vignes plantées en 1955
AGRICULTURE	Biologique

ASSEMBLAGE

55 % Merlot	
45 % Cabernet Franc	
VENDANGES	21 septembre 2023
MISE EN BOUTEILLE	17 décembre 2025

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification en cuves inox, avec une cuvaison d'environ trois semaines. Fermentation malolactique réalisée, puis élevage en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille, sans élevage sous bois. Cette vinification privilégie la netteté du fruit, la fraîcheur et l'expression naturelle des deux cépages.

ACCORDS METS-VINS

Magret de canard, viandes grillées, agneau, volailles rôties, cuisine légèrement épicée et fromages affinés.

SERVICE & GARDE

Température de service : 16 à 18 °C. Une aération avant dégustation permettra au vin de gagner en expression. À apprécier dès aujourd'hui ou à conserver quelques années pour une expression plus fondue. Potentiel de garde : 3 à 6 ans.



DONNÉES ESSENTIELLES

MILLÉSIME	2023
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
ASSEMBLAGE	55 % Merlot - 45 % Cabernet Franc
ALCOOL	13 % vol.
CONTENANCE	75 cl
CONDITIONNEMENT	Carton de 6 bouteilles
CERTIFICATION	Agriculture biologique
ALLERGÈNE	Contient des sulfites

Dégustation

ŒIL

Robe rubis profonde et brillante, aux nuances pourpres encore marquées.

NEZ

Nez expressif de fruits rouges croquants, dominé par la cerise et la framboise. Une nuance florale et une expression légèrement séveuse apportent du relief et de la complexité.

BOUCHE

L'attaque est fraîche et droite. La matière reste souple mais s'appuie sur une trame tannique plus affirmée, bien intégrée au fruit. L'ensemble est précis et énergique, avec une finale nette et persistante qui prolonge la fraîcheur du vin.

