



L'Originel

2024

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 est le vin signature du Domaine La Doussinière. Issu de vieilles vignes de Merlot et de Cabernet Franc plantées en 1955, il privilégie une expression directe et précise du fruit.

Le millésime 2024 se distingue par sa fraîcheur, sa souplesse et son éclat, dans un style frais, élégant et immédiatement expressif. L'élevage sans bois préserve la personnalité du vin et la pureté de son fruit.

TERROIR & VIGNOBLE

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

ASSEMBLAGE

67 % Merlot	
33 % Cabernet Franc	
VENDANGES	19 septembre 2024
PREMIÈRE MISE EN BOUTEILLE	24 juin 2026

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 vise à préserver la fraîcheur, la finesse des tanins et l'expression naturelle du fruit.

ACCORDS METS-VINS

Volaillies rôties, viandes blanches, charcuteries fines, grillades, plats mijotés délicats, cuisine légèrement épicée et fromages à pâte souple.

SERVICE & GARDE

Température de service : 15 à 17 °C. Servir légèrement frais. Une courte aération peut être bénéfique. À apprécier dès aujourd'hui pour son fruit et sa fraîcheur, avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans.



DONNÉES ESSENTIELLES

MILLÉSIME	2024
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
ASSEMBLAGE	67 % Merlot - 33 % Cabernet Franc
ALCOOL	13 % vol.
CONTENANCE	75 cl
CONDITIONNEMENT	Carton de 6 bouteilles
CERTIFICATION	Agriculture biologique
ALLERGÈNE	Contient des sulfites

Dégustation

ŒIL Robe rubis lumineuse aux reflets violacés, qui souligne la jeunesse et la fraîcheur du millésime.

NEZ Nez frais et précis, porté par les fruits rouges croquants. La framboise et la groseille se dessinent dans une expression délicate et très pure du fruit.

BOUCHE L'attaque est fraîche et souple, avec une matière fluide et équilibrée. Les tanins sont fins et le fruit reste au premier plan, apportant de la gourmandise sans lourdeur. La finale, nette et fraîche, prolonge l'élégance et l'harmonie de la cuvée.

