

Mala Coste blanc - Domaine de La Dourbie

Vin bio depuis 2009

AOC Languedoc

🔗 L'histoire du domaine

C'est au cœur de la Vallée de l'Hérault au pied des Terrasses du Larzac que le Domaine de la Dourbie est situé.

Il tire son nom de cette petite rivière qui se jette dans l'Hérault bordant le vignoble.

Le domaine date de 1781, c'est un domaine familial de 32 hectares que nous restructurons avec amour et passion depuis 2003. Dés lors, nous nous sommes orientés vers la qualité et l'authenticité avec l'arrachage des cépages non locaux (Merlot, Cabernet Sauvignon) et la réimplantation des **cépages autochtones** comme le **Terret-Bourret** par exemple.

Contrairement aux anciens propriétaires, nous faisons tout sur place (de la vigne à l'étiquette). Nous sommes en **Agriculture Biologique depuis 2009** et la vinification de manière traditionnelle (levures indigènes, etc.).

Les **vendanges sont faites à la main dans des cagettes, suivies d'un tri sur table (toujours à la main!)**. Notre philosophie est d'allier "le traditionnel à la modernité" en produisant des vins de plaisir, sur la fraîcheur et surtout de partage!

Le domaine dispose de deux terroirs bien distincts.

- Le premier de 20 hectares en IGP d'Oc tout autour du domaine, profitant d'un sol argilo-sableux, avec un climat particulier. Un parc de 5 hectares classé "Jardin Remarquable", bordé de 2 rivières nous apportant alors une biodiversité unique.
- Le second de 12 hectares en AOP Languedoc se situe sur un magnifique micro climat dans un des plus beaux terroirs du Languedoc à deux pas du village d'Aniane que l'on connaît très bien pour ses Grand Cru. Cette jolie parcelle en coteaux d'un seul tenant est composée uniquement de vieilles vignes (50 à 80 ans) sur un sol argilo-calcaire, révélant alors de sublimes raisins à l'arrivée des vendanges...

Les premiers propriétaires ont créé un parc classé aujourd'hui « Jardin Remarquable »

🔗 Notes de dégustation

Très bel assemblage de Grenache blanc et Roussanne pour un vin blanc de caractère, puissant mais pas trop.

Robe d'un jaune soutenu aux reflets dorés.

Nez aux arômes de fruits à chair blanche, épices douces, notes florales et minérales.

Bouche ample et gourmande, tout en restant tonique et élégante, avec une finale anisée rafraîchissante.



Cépages

- 50 % grenache blanc
- 50 % roussanne

Ce vin convient avec

Plat

- Viande blanche en sauce ou à la crème
- Poisson et fruits de mer en sauce ou à la crème

Ce vin se déguste

- Servir à 10 - 12°C, 2h au frigo, ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 10 ans

lacave.facecile.com

