



DOMAINE LALAURIE

Vin de Pays d'Oc

Cépage : Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 10%.

Rendement : Rendement de 50 Hl/Ha.

Sol : Terres argilo-calcaires souples, et cailloux roulés.

Vinification : Les raisins sont récoltés par vendanges mécaniques, ce qui permet un ramassage des fruits à la maturité voulue en tenant compte de son acidité naturelle afin d'obtenir un vin dont les caractères aromatiques seront hautement exprimés. La vinification se déroule sous contrôle de température pour préserver les qualités aromatiques de ces cépages, qui sont vinifiés séparément. Le temps de macération en cuve est de l'ordre de 3 à 4 semaines selon les cépages. Durant ce temps de macération sont effectués des remontages, des pigeages ainsi que des délestages.

Elevage : Pendant l'hiver, ce vin est collé puis filtré et mis en fûts de chêne neufs, et ce, pour une période de 12 mois.

Dégustation : Vin d'un rouge sombre grenat.
Nez boisé, aux arômes de fruits rouges à noyaux, Coing confit, vanille.
Bouche bien charpentée.
Vin aux tanins bien présents, concentrés mais ronds et savoureux, garants d'une bonne évolution du vin.

Conseil : Servir après décantation en carafe à une température de 18 °C. Accompagne les viandes en sauces, petits et gros gibiers, divers fromages.