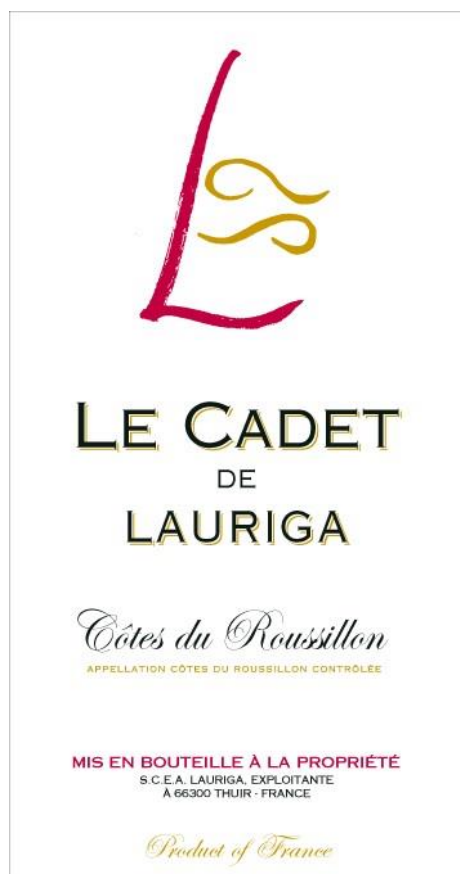
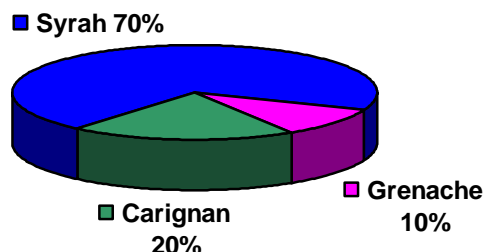


LE CADET DE LAURIGA

Côtes du Roussillon

ENCEPAGEMENT



| | |
|------------------------|----------------------------------|
| RENDEMENT | 35 hl/ha |
| VOLUME | 13% |
| CENTILISATION | 75 CL |
| TEMPERATURE DE SERVICE | 18° C |
| CONSERVATION | 6 à 7 ans |
| CONDITIONNEMENT | cartons de 6 bouteilles couchées |

PRODUCTION ANNUELLE 25 000 Bouteilles

VINIFICATION

Toutes les vendanges sont effectuées manuellement, les grappes sont encuvées entières dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. Les macérations sont courtes d'environ une semaine. Les fins de fermentation se font à basse température afin de renforcer le côté fruité des vins.

A LA DEGUSTATION

Robe rouge profond, avec arômes de fruits rouges frais, de réglisse et de violette. En bouche, sucrosité, rondeur, volume et fondu des tanins dominant l'équilibre.

ACORDS METS

Charcuteries, grillades et viandes blanches.

MEDAILLES ET CITATIONS

Le Cadet de Lauriga 2011

1 étoile 1001 dégustations.com en 2013
& Médaille d'or Au Concours Général Agricole de Paris 2013

Le Cadet de Lauriga 2012

86/100 Blind test Andréas Larsson (mai 2013)

Le Cadet de Lauriga 2013

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2015
Coup de cœur de la Revue des Vins de France