

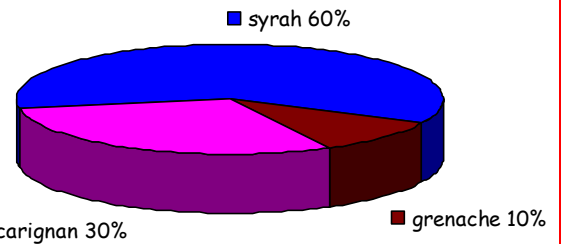
CHÂTEAU LAURIGA ROUGE

« Cuvée Bastien »

Côtes du Roussillon



ENCEPAGEMENT



RENDEMENT	30 hl/ha
VOLUME	13%
CENTILISATION	75 CL
TEMPERATURE DE SERVICE	18° C
CONSERVATION	6 à 8 ans
CONDITIONNEMENT	cartons de 6 bouteilles couchées
PRODUCTION ANNUELLE	12 000 Bouteilles

VINIFICATION

La vendange effectuée manuellement a été égrappée. La macération a démarré dans une atmosphère saturée en gaz carbonique, la température des raisins abaissée pour privilégier un départ progressif en fermentation et renforcer la puissance aromatique du vin. La macération s'est poursuivie par des remontages courts et réguliers pour favoriser la diffusion de la couleur et des tanins. Elle a duré près de trois semaines.

A LA DEGUSTATION

Une robe grenat vif au rouge profond. Un nez de fruits rouges mûrs, confiturés, autour d'une note de réglisse, avec une touche d'épices douces. Une attaque ronde et bien équilibrée, des tanins enrobés et encore jeunes ainsi que quelques notes de torréfaction en finale.

ACCORDS METS

Fromages, viandes en sauce, les civets ainsi que d'autres gibiers.

MEDAILLES ET CITATIONS

Château Lauriga 2009

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2011
& Prix des Vinalies Nationales 2011

Château Lauriga, Cuvée Bastien 2011

Médaille d'or Au concours des Vignerons Indépendants 2013
85.5/100 Blind Test Andreas Larsson (2013)

Château Lauriga, Cuvée Bastien 2012

2 étoiles au Guide Hachette 2015