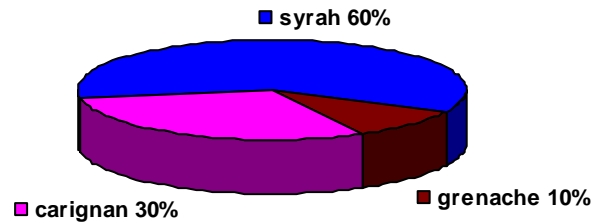


CHÂTEAU LAURIGA

« Cuvée Jean » - Elevé en fûts de chêne Côtes du Roussillon

ENCEPAGEMENT



RENDEMENT	30 hl/ha
VOLUME	15%
CENTILISATION	75 CL
TEMPERATURE DE SERVICE	16° C
CONSERVATION	plus de 10 ans
CONDITIONNEMENT	cartons de 6 bouteilles couchées
PRODUCTION ANNUELLE	5 000 Bouteilles

VINIFICATION

La vendange des Carignan est manuelle, un tri est réalisé à la parcelle, puis les grappes sont encuvées entières dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. Les Carignan sont vinifiés en macération carbonique pendant deux semaines avec maîtrise des températures.

Le Grenache Noir et la Syrah sont égrappés à l'arrivée au chai. Les macérations se sont poursuivies au-delà de trois semaines.

Le vin est ensuite élevé en fût de chêne pendant 12 mois.



A LA DEGUSTATION

La robe est sombre, le nez est un subtil mélange de notes de fruits rouges très mûrs, de vanille et de réglisse. En bouche, le gras et le volume dominant, puis le velouté des tanins apparaît le tout associé à des notes grillées.

ACCORDS METS

Le vin pourra accompagner très agréablement des repas gastronomiques.

MEDAILLES ET CITATIONS

Château Lauriga, Cuvée Jean 2009

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2012 & Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants 2012

Château Lauriga, Cuvée Jean 2011

3 étoiles au Guide Hachette 2015 & Médaille de Bronze au Concours Vignerons Indépendants 2014