

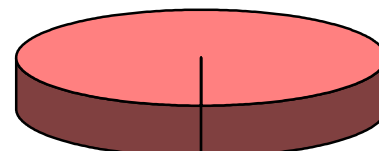
# DOMAINE LAURIGA

## ROSÉ GRENACHE

### Côtes Catalanes

#### ENCEPAGEMENT

■ Grenache Gris  
100%



RENDEMENT	50 hl/ha
VOLUME	12.50%
CENTILISATION	75 CL
TEMPERATURE DE SERVICE	10° C
CONSERVATION	1 à 2 ans
CONDITIONNEMENT	cartons de 6 bouteilles
PRODUCTION ANNUELLE	40 000 Bouteilles

#### VINIFICATION

Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et pressée au presseur pneumatique. La sélection des jus se fait à la dégustation. La fermentation se déroule sous un contrôle strict des températures.

#### A LA DEGUSTATION

Une robe rosée pâle, lumineuse. Le nez intense est caractérisé par des notes de fruits rouges frais et de bonbon anglais, avec une pointe perlante qui rehausse l'ensemble de la dégustation. La finale est persistante.

#### ACCORDS METS

Accompagnera agréablement grillades, viandes blanches, salades et fromages.

#### MEDAILLES ET CITATIONS

**Domaine Lauriga Grenache 2012**  
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2013

**Domaine Lauriga Grenache 2013**  
Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2014 & Bacchus 2014

