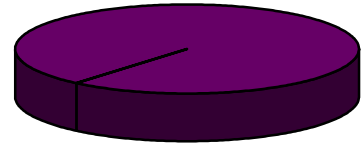


CHÂTEAU LAURIGA

Rivesaltes Grenat



ENCEPAGEMENT



■ Grenache

RENDEMENT	25 hl/ha	100%
VOLUME	16%	
CENTILISATION	75 CL	
TEMPERATURE DE SERVICE	14° C	
CONSERVATION	Plusieurs années	
PRODUCTION ANNUELLE	2 000 Bouteilles	
CONDITIONNEMENT	cartons de 6 bouteilles couchées	

VINIFICATION

La récolte du Grenache se fait à la main et à pleine maturité.

La vinification reste traditionnelle avec de longues macérations. Ensuite, on procède au mutage, c'est-à-dire par un ajout d'alcool neutre, ce qui permet de stopper la fermentation et garder des sucres. La macération sous alcool s'est poursuivie pendant 3 semaines avec des remontages courts et réguliers pour favoriser la diffusion de la couleur et des tanins.

A LA DEGUSTATION

Une belle robe grenat profond. Un nez intense avec des notes de mures, de framboise et de griottes.

En bouche, une farandole de fruits rouges noirs accompagne l'équilibre partagé entre fraîcheur et tanins fondus. Notes de bâton de réglisse en fin de bouche.

ACCORDS METS

Pourra être consommé à l'apéritif, au cours d'un repas sur des mets sucrés-salés, et bien entendu sur des desserts au chocolat.

Médailles et Citations

Rivesaltes Grenat 2012

Médaille d'Or aux Grenaches du Monde 2014