

# CHÂTEAU LAURIGA

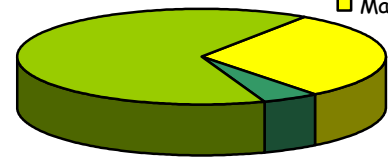
## RIVESALTES HORS D'ÂGE



### ENCEPAGEMENT

■ Grenache Blanc 65%

■ Macabeu 30%



■ Muscat Petits Grains 5%

### RENDEMENT

18 hl/ha

### VOLUME

17%

### TEMPERATURE DE SERVICE

14° C

### CENTILISATION

75 CL

### PRODUCTION ANNUELLE

3 000 Bouteilles

### VINIFICATION

Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement dans le pressoir pneumatique. La vendange fraîche est ensuite pressée avec beaucoup de soins. La fermentation s'est déroulée avec un contrôle strict des températures. L'opération de mutage (ajout d'alcool au moût en fermentation) est survenue ensuite afin de conserver au moût la sucrosité souhaitée. Un long élevage en milieu oxydatif, dans des fûts de 225L, de plusieurs années a permis le développement des arômes caractéristiques de ce produit exceptionnel.

### A LA DEGUSTATION

Robe ambrée foncée aux nuances acajou annonce la dégustation d'un produit d'exception. La découverte se poursuit avec un nez d'une très belle complexité aromatique où notes boisées se mêlent aux notes d'orange confite. En bouche, un volume étonnant domine l'équilibre où se mêlent notes de pruneau à l'eau de vie, d'épices douces et de fleur d'oranger. Une très belle persistance aromatique.

### ACCORDS METS

Apéritif, foie gras, fromages ou desserts.

### MEDAILLES ET CITATIONS

Médaille d'Or au Concours Vignerons Indépendants 2012  
& Médaille d'argent au Concours des Vins Doux Naturels Hors d'Âge 2012  
& 4 étoiles sur 1001 dégustations