

LAURUS

Sélections Parcelles

Laurus signifie « laurier » en latin, symbole d'excellence chez les Romains. L'excellence, c'est le terroir : les raisins sont issus de parcelles que nous sélectionnons pour leur potentiel à exprimer le meilleur de chaque appellation. Le terroir, c'est le sol, le climat et l'homme. Il s'exprime ici au travers de partenariats durables avec les vignerons qui partagent notre philosophie. L'élevage en pièces de chêne Laurus de 275l affine la structure et livre des vins de caractère, complexes et de garde.



Châteauneuf-du-Pape

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Châteauneuf-du-Pape millésime 2018

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Récompenses

92 pts Wine Enthusiast

TERROIR

50% de terroirs de Quarzite et de Silice sous forme de galets roulés amenés par le Rhône sur la partie sud-ouest du vignoble de La Crau pour le Grenache, et 50% d'argile rouge sableuse de la partie sud de Fines Roches pour la Clairette et le Bourboulenc.

VINIFICATION

la récolte du cépage grenache s'est déroulée de début septembre à mi-septembre, 15 jours avant celle de la clairette et du bourboulenc, une fois récoltés, ils sont co-fermentés. Chaque cépage a été récolté à la main dans des petites caisses et transporté à la cave de proximité. Ils sont ensuite égrappés et pressés rapidement pour éviter l'oxydation des jus. Après une courte décantation pour éliminer la lie brute, le vin est fermenté directement dans deux barriques, une neuve et une vieille de 2 ans durant 9 mois. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver le plus d'acidité fraîche possible. Mis en bouteille le 19 juin 2019.

394 bouteilles produites.

Vin Vegan.

NOTE DE DÉGUSTATION

L'assemblage de ces trois cépages produit un vin racé et élégant, aux notes de fruits à chair blanche comme la pêche, la poire et la pomme. Des saveurs riches et légèrement tropicales se dégagent en bouche, ainsi qu'une texture presque crémeuse en fin de bouche.

CÉPAGES

50% Clairette, 30% Grenache blanc, 20% Bourboulenc

AGE DES VIGNES & RENDEMENT

Moyenne des vignes de 40 ans.
27hl/ha

SERVICE & ACCORDS

Servir entre 10-12°C
Optimum de maturité : 2019 - 2026
Degré : 13.5%

Risotto à la truffe blanche
Médaille de lotte aux écrevisses