

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 2017

Le millésime 2017 a produit des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes ! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité le travail... Les vendanges, après un printemps particulièrement chaud et sec, ont débuté avec presque 10 jours d'avance et il a fallu être particulièrement vigilants tout au long des semaines pour récolter dans les meilleures conditions. La récolte, faible en quantité, nous a offert des raisins magnifiques, gorgés d'arômes et disposant d'un grand potentiel.

Récompenses

91-94 - Jeb Dunnuck

TERROIR

Grenaches du secteur de "la Crau", l'un des plus jolis terroirs de Châteauneuf, recouverts de galets roulés des hautes terrasses quaternaires pour la structure & l'ampleur.
Syrahs sur calcaires argileux du Crétacé pour l'élégance & la finesse.

VINIFICATION

Récolte entre le 10 septembre et le 1er octobre 2017. 60% de la cuvée a été élevée 16 mois en pièces Laurus de 275 litres.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge sombre et intense. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, cassis, framboise confits. En bouche, les notes épicées et la structure sont typiques des Grenaches de la Crau. La finale est marquée par la Syrah des sol plus « frais », avec une belle fraîcheur et des tanins élégants

CÉPAGES

60% Grenache
40% Syrah

AGE DES VIGNES & RENDEMENT

40 ans en moyenne avec des Grenaches de plus de 80 ans
21 hl/ha

SERVICE & ACCORDS

Servir entre 16-18°C - A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de maturité : 2019 - 2027
Degré : 15.5%

Pigeon à la truffe du Ventoux
Cèpes farcis

