

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

91 pts - Jeb Dunnuck
17/20 - Jancis Robinson

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 et l'ampleur.
Syrahs sur calcaires argileux du Crétacé pour l'élégance et la finesse.

VINIFICATION

Récolte entre le 14 septembre et le 9 octobre 2018.
60% de la cuvée a été élevée 16 mois en pièces Laurus de 275 litres.
Mis en bouteille le 24 juin 2020.
8 235 bouteilles et 196 magnums produits.
Vin Vegan

NOTE DE DÉGUSTATION

"La couleur rubis intense du vin est suivie de notes classiques de cerises noires, de lavande, de garrigue provençale et d'herbes poivrées. D'une belle richesse, d'une bouche ample et sans aspérités ce vin possède une grande finale." Jeb Dunnuck, octobre 2020

CÉPAGES

70% Grenache
30% Syrah

AGE DES VIGNES & RENDEMENT

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

SERVICE & ACCORDS

Servir entre 13-15°C - A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de maturité : 2020 - 2028
Degré : 15%

Epaule d'agneau farcie aux olives vertes
Filet de lièvre aux marrons

