

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 2012

Hiver sec et particulièrement froid avec beaucoup de mistral. Grande vigilance sur le vignoble tout au long du printemps, très pluvieux. Les vendanges ont débuté autour du 20 septembre après un mois d'août bien chaud.

Récompenses

- 89** Wine Spectator
- 90** Wine Advocate - Robert Parker
- 92** Vinous - Josh Raynolds
- 92-94** International Wine Cellar - Stephen Tanzer

TERROIR

Grenaches issus du secteur de la Crau, sur galets roulés des hautes terrasses quaternaires. Syrahs sur sols de safres du Miocène et calcaires argileux du Crétacé.

VINIFICATION

Vendanges entièrement manuelles. Raisins éraflés et foulés. Macération de 3 semaines avec remontages & délestages réguliers. Après la fermentation malolactique, la Syrah est élevée 12 mois en pièces Laurus de 275 litres (neuve, 1 vin et 2 vins).

Quantité produite: 7850 cols

Date de mise en bouteille: 08/07/2014

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge, intense et profonde. Au nez, des arômes gourmands de fruits noirs confits. Belle structure en bouche avec des notes de pruneau compoté. Belle longueur en finale. Un millésime à conserver quelques années. (Août 2014)

CÉPAGES

- 60% Grenache
- 40% Syrah

AGE DES VIGNES & RENDEMENT

31 ans en moyenne & Grenaches de plus de 80 ans - 30 hl/ha

SERVICE & ACCORDS

16-18°C - A ouvrir idéalement 1h avant
Joue de boeuf braisée & légumes anciens
Ris de veau aux morilles
Potentiel de garde : 7 à 10 ans
Degré : 14,5°

