

# 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

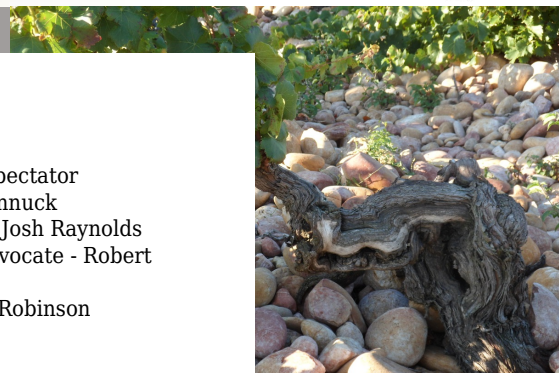


## Châteauneuf-du-Pape millésime 2015

Marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 à Châteauneuf-du-Pape peut être qualifié de généreux dans tous les sens du terme. Généreux en couleur, en structure et en maturité. A un printemps plutôt dans les normales saisonnières en terme de pluviométrie (170 mm), succéda un été sec et chaud, avec des températures qui ont plusieurs fois dépassé les 37°C. Ces conditions météorologiques favorables ont abouti à ce que la récolte 2015 parvienne à maturité dans de bonnes conditions, les orages de la mi-septembre n'ayant en rien affecté la qualité d'un millésime qui s'annonçait sous les meilleurs auspices.

### Récompenses

**92 pts** Wine Spectator  
**93pts** Jeb Dunnuck  
**90-92pts** Vinous - Josh Reynolds  
**90-92pts** Wine Advocate - Robert Parker  
**16.5/20** Jancis Robinson



### TERROIR

Grenaches issus du secteur de "la Crau", sur galets roulés des hautes terrasses quaternaires (structure & ampleur). Syrahs sur calcaires argileux du Crétacé (élégance & finesse).

### VINIFICATION

58% de la cuvée est élevée 17 mois en pièces Laurus de 275 litres.  
Mise en bouteille le 23 juin 2017.  
12 772 bouteilles, 268 magnums, 52 jéroboams et 15 mathusalems produits.

### NOTE DE DÉGUSTATION

"Notes de fruits noirs mûrs, de réglisse et de viande poivrée, tanins doux dans un style riche et opulent en bouche" *Jeb Dunnuck - 19 octobre 2017*

### CÉPAGES

65% Grenache  
35% Syrah

### AGE DES VIGNES & RENDEMENT

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

### SERVICE & ACCORDS

Servir entre 16-18°C - A ouvrir idéalement 1h avant  
Optimum de maturité : 2017 - 2025  
Degré : 14.5%

Omelette aux truffes  
Coq au vin