

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 chène 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 2016

Les conditions météorologiques en 2016 se sont montrées parfaitement favorables. L'hiver tempéré, suivi d'un printemps doux et d'un été chaud, a favorisé une croissance harmonieuse des cépages dans la Vallée du Rhône méridionale. Des conditions tout aussi idéales pendant les vendanges - chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte -, ont permis une fin de mûrissement sans stress. L'état sanitaire des raisins était excellent sur l'ensemble du vignoble. Le Châteauneuf du Pape 2016 s'inscrit dans la lignée du 2015 avec des arômes de fruits noirs plus marqués.

Récompenses

93-95 pts Jeb Dunnuck
91-93 pts Vinous - Josh Reynolds
92-94 pts Robert Parker - Wine Advocate
92 pts Wine Spectator

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

Récolte entre le 16 septembre et le 23 octobre 2016. 60% de la cuvée est élevée 16 mois en pièces Laurus de 275 litres. Mis en bouteille le 12 juillet 2018. 17 823 bouteilles, 181 magnums, 30 jéroboams et 10 mathusalems produits.

NOTE DE DÉGUSTATION

"Bouche riche et opulente. Le Laurus Châteauneuf du Pape 2016 offre des notes d'aulne, de tabac et de moka qui se combinent pour renforcer les notes de noyaux cassis et de cerises noires. Un écho de racine de réglisse traverse la finition." *Wine Spectator, Mars 2019*

CÉPAGES

65% Grenache
35% Syrah

AGE DES VIGNES & RENDEMENT

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

SERVICE & ACCORDS

Servir entre 16-18°C - A ouvrir idéalement 1h avant
Optimum de maturité : 2018 - 2026
Degré : 15.5%

Pigeon à la truffe du Ventoux
Cèpes farcis

