



DESCRIPTIF

Appellation AOP Laudun: L'ancienneté du site de Laudun est attestée par le Camp de César, vaste plateau fortifié qui fait l'objet de fouilles archéologiques importantes. D'après les historiens, c'est à cette époque que les vignobles ont été installés sur les coteaux de Laudun. Ensuite, le vignoble a connu une forte renommée au XVIIe siècle. Les vins de Laudun ont obtenu leur classement parmi les Côtes du Rhône Villages avec dénomination communale en 1967.

Climat : Méditerranéen, bercé par le mistral qui l'assainit. Les étés sont chauds et secs, entrecoupés d'épisodes orageux parfois violents. Les hivers sont doux. Les précipitations sont peu fréquentes et la neige rare.

Cepages : Grenache, Syrah.

Degré d'alcool : 14.5% vol

Terroir : Les vignes sont implantées sur des sols légers sableux d'éboulis calcaires, ayant prouvé leur capacité à produire des vins rouges de grande qualité.

Vendanges : Les vendanges sont faites 100 % manuellement à une date précise qui garantit la maturité phénolique. Tri de la vendange, ramassage en caisse.

Vinification : Chaque parcelle est vinifiée séparément afin de garantir le maximum de précision lors de l'assemblage. Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuves inox. De 3 à 5 semaines de macération avec un contrôle des températures. Des remontages doux sont réalisés ainsi que des pigeages manuels ou au pieds pour extraire avec délicatesse les substances aromatiques, les matières colorantes ainsi que les tanins.

L'élevage : Élevage principalement en cuves, fûts de chêne de 12 à 18 mois.

DEGUSTATION

Robe : Pourpre intense.

Nez : Très floral (violette), fruits rouge intense, il évolue vers la réglisse et les épices de cannelle et patchouli.

Bouche : Attaque souple, avec une explosion de fruits rouges et des pointes de vanille. La finale est longue, marquée par des épices de muscade et cannelle.

Accords : Côtelettes d'agneau et sauté d'agneau à la romaine. Fondant de chocolat.

Accord musical : Opera de Mme Butterfly (Giacomo Puccini)

Température de dégustation : 16-18 °C.

La garde : 5-7 ans.