



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 XVII^e 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.

Cépages : Clairette, Grenache Blanc, Roussanne et Bourboulenc

Degré d'alcool : 14% vol

Terroir : Le terroir de Laudun, argilo-sablonneux avec un fort pouvoir drainant, confère au vin de la fraîcheur et de l'acidité, deux éléments indispensables.

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

Vinification : Egrappage, pressurage pneumatique en douceur et control des températures

L'élevage : Fut d'acacia et de chêne français

DEGUSTATION

Robe : Jaune paille avec des reflets verts

Nez : A la fois élégant et complexe. Abricot secs, mangue et des notes de Fleur blanche

Bouche : Soyeuse et complexe. Arôme de fruits exotiques comme la mangue. Arômes secondaires de pain d'épice avec une pointe de noisette en fin de bouche.

Accords : Coquillages et crustacés, fromage à pâte molle ou tout simplement en apéritif.

Accord musical : Opera de Thais (Jules Massenet)

Température de dégustation : 10-12 °C.

La garde : 3-4 ans.