



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. Ils attendent très prochainement l'appellation Cru.

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 : Syrah, Grenache

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 vinifiées 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 : 12 mois en fut de chêne Français et Américain.

DEGUSTATION

Robe : Noire très intense avec des reflets pourpres brillants.

Nez : Très belle corpulence et grande complexité avec des notes de fruits rouges (cassis) et des notes subtiles de thym et de réglisse.

Bouche : L'attaque est toute en finesse sur les fruits rouges s'ouvrant sur des notes d'épices (thym, poivres noir) accompagnées de tanins fins avec une finale en bouche longue et fraîche

Accords : Les viandes rouges grillées, les daubes ou volaille. Spécialités Italienne comme les lasagnes.

Accord musical : Opera La Tosca (Giacomo Puccini)

Température de dégustation : 16-18 °C.

La garde : 5 ans.