

Côtes du Rhône Villages

2018

"« Des notes de cerise, de garrigue et de cuir se dégagent de ce Côtes du Rhône Laurus 2018. Un vin élégant et équilibré aux des tanins souples, un délice à déguster dans les 4 à 5 prochaines années! » Jeb Dunnuck, Octobre 2020"



RÉCOMPENSES

89 pts Jeb Dunnuck

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

Cépage(s)

65% Grenache, 30% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir

Sélection de terroirs en Vaucluse et Gard pour leurs caractéristiques complémentaires :
– Galets roulés avec réserve argileuse en sous-sol dans le Gard pour des Grenaches qui mûrissent lentement sans stress hydrique.
– Vaucluse : calcaire et grès pour les arômes d'épices fraîches de la Syrah et argiles exposées au sud pour des Mourvèdres aux notes complexes.

Vinification

Récolte entre le 10 septembre et le 15 octobre 2018. Raisins partiellement éraflés et foulés dès leur arrivée en cave. Macération longue (3 semaines) avec remontages et pigeages. 60% de la cuvée élevé durant 15 mois en pièces Laurus de 275 litres (fûts 1 et 2 vins).
Mis en bouteille le 24/11/2021.
27 749 bouteilles, 344 magnums, 8 jéroboams et 3 mathusalems produits
Vin Vegan.

Accords & Service

Parmentier au confit de canard
Lapin aux olives
Optimum de dégustation : 2019 – 2025
Servir à 13-15°C