

Côtes du Rhône Villages

2019

"« Le Côtes Du Rhône Villages Laurus 2019 est un vin exceptionnel qui devrait être une valeur sûre. Il offre beaucoup de garrigue provençale et de fruits rouges et noirs épicés et savoureux dans son profil mi-corsé à corsé, plein de caractère et équilibré. » Jeb Dunnuck, Janvier 2022"



RÉCOMPENSES

90 pts Jeb Dunnuck 01/2022

Millésime

L'année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d'eau importantes engendrées par les fortes pluies de l'automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l'été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation...

Cépage(s)

60% Grenache, 35% 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 6 septembre et le 25 octobre 2019. 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 21/07/2021.
32 406 bouteilles, 392 magnums et 40 jéroboams produits
Vin Vegan.

Accords & Service

Parmentier au confit de canard
Lapin aux olives
Optimum de dégustation : 2020 – 2025
Servir à 13-15°C