



Jardin de Roses de Lauriga 2019

Implanté dans le terroir des Aspres, à Thuir, tout près de Perpignan, le Château Lauriga est l'une des dernières acquisitions de Jean-Claude Mas en 2016. Sur le Piémont Pyrénéen, le Grenache et la Syrah s'expriment à merveille. A Lauriga, la maturité aromatique de nos raisins est essentielle pour produire des vins rosés aromatiques, fruités et floraux, proches de ce que l'on peut sentir dans une roseraie. La rose « Centifolia » est connue pour ses arômes épicés et miellés, la « Traviata » pour son parfum léger avec une touche de pomme, la « Red Eden » pour sa puissance et pour finir la rose « Dumas » pour son parfum capiteux. C'est tous ces arômes et ces caractéristiques qui illustrent le Jardin de Rose. Le vin, comme ce flacon, saura accompagner les repas les plus simples comme els plus gastronomiques.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
Pays d'oc – Indication Géographique Protégée.



Le vignoble

Sols : Argilo-calcaire, très caillouteux.
Age des vignes : 13 – 25 ans.
Taille : Cordon de Royat
Densité de plantation : 4400 pieds/ha.
Vendange : Mécanique
Rendement moyen : 35hl/ha.
Altitude : 80 - 150 m.
Climat : Méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool : 12.5 %
- Sucres résiduels : 2 g/l
- Acidité Totale : 3,60
- pH : 3,40



Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage, pressurage direct (pneumatique). Fermentation pendant 3 semaines à 16°C (maximum) avec des levures sélectionnées. Le vin est élevé sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 40 jours dans des cuves ciment. Durant la vinification, nous soutirons régulièrement les vins afin de garder un maximum de fruit et de concentration.



Notes de dégustation

Couleur : Robe rose pâle.

Nez : Le nez est fin et subtil avec des notes de fruits rouges tels que la framboise, la groseille ou la fraise, et de fleurs printanières telles que le muguet, le lilas et ...la rose !

Bouche : La bouche est gourmande, fraîche et gouleyante, d'une bonne persistance.

Accords mets et vins : agréable à l'apéritif, mais sera mis en valeur sur tout un repas, avec des gambas flambées, un tartare de thon à l'asiatique, un loup grillé au thym et romarin, un assortiment de mets à partager.