

Côtes du Roussillon Château Lauriga Rosé



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : 10 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
Disponible en : 75cl
- **Cépage(s)** : 60% Syrah-30% Carignan-10% Grenache
- **Type de Sol**: terroirs de galets roulés et terrasses argilo-calcaires.
- **Rendement**: 35 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : manuelle

Vinification:

Vendanges égrappées à l'arrivée au chai et mises en cuve 24 heures sous atmosphère régulée et saturée en gaz carbonique. La cuve est saignée et la vendange fraîche pressée au pressoir pneumatique

Elevage:

Elevage 6 mois en cuves.



«Le nez est fin et subtil sur les petits fruits avec des notes de fraises mûres et de cerises. La bouche est gouleyante et gourmande avec des notes de fruits rouges...»

Tenue et conservation

Conservation de 2 à 3 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10° C

Accompagne Viandes grillées, viandes blanches, fromages et salades

Récompenses :

- **G OLD** concours général de Paris 2011 (médaille d'or)
- **Bronze** Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2012



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Côtes du Roussillon Château Lauriga Rosé



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower :** Jacqueline Clar
- **Annual production :** 10 000 btles
- **% Alc. :** 13.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies):** 60% Syrah-30% Carignan-10% Grenache
- **Type of soil :** shingles soils and clayey-chalky terraces
- **Yield:** 35 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest :** harvested by hand

Vinification:

The grapes were destemmed on arrival at the winery and put into vats for 24 hours under regulated atmosphere, saturated with carbon dioxide. Bleeding was carried out and the cooled grapes were pressed with a pneumatic press. Selection of juices was done through tastings. Fermentation took place under strict temperature control.

Maturing:

Raised into vats for 6 months



«The nose is subtle, predominantly of small berries, with notes of ripe strawberry and cherry. Easy to drink, the wine is voluptuous in the mouth with notes of red fruit...»

Aging potential :

Laying down : 2 to 3 years



Culinary agreements:

To serve at 10° C

Good match with grilled meat, white meat, cheese and salads..



AWARDS :

- G OLD concours général de Paris 2011 (médaille d'or)
- Bronze Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2012



Winemaker comments ::

« »