

IGP des Côtes Catalanes Domaine Lauriga Rosé



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : 40 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100% Grenache Gris
- **Type de Sol**: terroirs de galets roulés et terrasses argilo-calcaires.
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 35 ans
- **Vendange** : mécanique

Vinification:

Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et pressée au pressoir pneumatique. La sélection des jus se fait à la dégustation. La fermentation se déroule sous un contrôle strict des températures.

Elevage:

Elevage 6 mois en cuves.



«Une robe rosée pâle, lumineuse. Le nez intense est caractérisé par des notes de fruits rouges frais et de bonbon anglais. La bouche est vive, avec une pointe perlante qui réhausse l'ensemble de la dégustation. La finale est persistante....»

Tenue et conservation

Conservation de 1 à 2 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

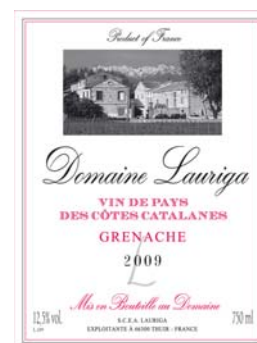
Servir à 10° C

Accompagne Grillades, viandes blanches, salades et fromages.



Récompenses :

- GOLD Concours général agricole de Paris 2011 (Médaille d'or)
- Commended International Wine Challenge 2011
- Guide Hachette des vins 2012 (1*)
- Silver medal Concours des Vignerons Indépendants 2013 (med. D'argent)



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



IGP des Côtes Catalanes Domaine Lauriga Rosé



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower :** Jacqueline Clar
- **Annual production :** 40 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies):** 100% Grenache Gris
- **Type of soil :** shingles soils and clayey-chalky terraces
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 35 years
- **Harvest :** mechanical harvest

Vinification:

The grapes were destemmed on arrival at the winery and pressed with the pneumatic press. The selection of juices was made through tastings. Fermentation was carried out under strict temperature control.

Maturing:

Raised into vats for 6 months



« A luminous, pale pink hue. The intense rose is characterised by fresh red fruit and fruit drop notes. Crisp palate with a slight beady touch enhancing the tasting sensations. Lingering finish..»

Aging potential :

Laying down :1 to 2 years



Culinary agreements:

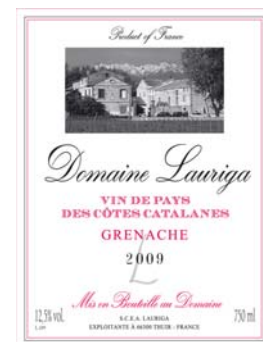
To serve at 10° C

Good match with Grilled meat or white meat, salads and cheese.



AWARDS :

- GOLD Concours général agricole de Paris 2011 (Médaille d'or)
- Commended International Wine Challenge 2011
- Guide Hachette des vins 2012 (1*)
- Silver medal Concours des Vignerons Indépendants 2013 (med. D'argent)



Winemaker comments ::

« »