

IGP des Côtes Catalanes Domaine Lauriga Blanc



- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : 10 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 70% Grenache Blanc-30% Macabeu
- **Type de Sol**: terroirs de galets roulés et terrasses argilo-calcaires.
- **Rendement**: 65 hl/ha
- **Age des vignes** : 45 ans
- **Vendange** : manuelle

Grand Vin du Languedoc

Vinification:

Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement dans le pressoir pneumatique sous atmosphère régulée et saturée en gaz carbonique. La fermentation s'est déroulée avec un contrôle strict des températures.

Elevage:

Elevage 6 mois en cuves.



«Robe or pâle aux reflets verts marqués. Le nez est dominé par des notes mentholées et de fruits de la passion. L'attaque en bouche est fraîche, citronnée, avec de légères notes de pétales de roses....»

Tenue et conservation

Conservation de 1 à 2 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

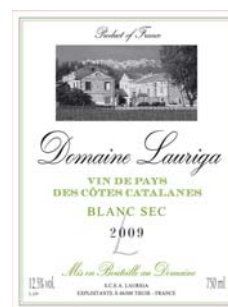
Servir à 10° C

Accompagne Apéritif, salades ou fruits de mer



Récompenses :

- OR Concours général agricole de Paris 2011
- Commended International Wine Challenge 2011



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»

IGP des Côtes Catalanes Domaine Lauriga White

- **The winegrower :** Jacqueline Clar
- **Annual production :** 10 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl

- **Grape Variety(ies):** 70% Grenache Blanc-30% Macabeu
- **Type of soil :** shingles soils and clayey-chalky terraces
- **Yield:** 65 hl/ha
- **Age of the vine:** 45 years
- **Harvest :** harvested by hand



Grand Vin du Languedoc

Vinification:

The grapes were destemmed on arrival at the winery and put directly into the pneumatic press under regulated atmosphere, saturated with carbon dioxide. The selection of juices was made through tastings. Fermentation was carried out under strict temperature control.

Maturing:

Raised into vats for 6 months



« It is a very light wine with a cool lemony attack in the mouth and hints of rose petals.....»

Aging potential :

Laying down : 1 to 2 years



Culinary agreements:

To serve at 10° C
Good match with Aperitif, with salads, fresh goat cheese or seafood.



AWARDS :

- GOLD MEDAL Concours général agricole de Paris 2011
- Commended International Wine Challenge 2011



Winemaker comments ::

« »