

Château Lauriga Cuvée Bastien 2016 75cl

Implanté dans le terroir des Aspres, à Thuir, tout près de Perpignan, le Château Lauriga est la dernière acquisition en 2016 de Jean-Claude Mas. La moitié des vignes sont en AOP Côtes du Roussillon. Les plantations ont été définies par rapport à la course du soleil pour que la photosynthèse serve avec subtilité la palette aromatique, ainsi qu'en fonction de la direction de la tramontane pour éviter les blessures de casse des bois. Le domaine de 52 hectares bénéficie de 3 terroirs d'exception : alluvionnaire, sablonneux (schistes, grès, silex) et argilo-calcaire.



- Appellation : AOP Côtes du Roussillon
- Cépages : 60% Syrah, 30% Carignan, 10% Grenache

Notes de dégustation

- Couleur : Robe grenat vif au rouge profond.
- Nez : Un nez de fruits rouges mûrs, confiturés, autour d'une note de réglisse, avec une touche d'épices douces.
- Bouche : Une attaque ronde et bien équilibrée, des tanins enrobés, ainsi que quelques notes de torréfaction en finale.
- Accords mets et vin: Servir idéalement à 16°C, accompagné de fromages, viandes en sauce, de civets ainsi que d'autres gibiers.

Le vignoble

Sol : Argilo-calcaire, très caillouteux

Climat : Méditerranéen avec influence Atlantique

Altitude : 60 à 120m

Rendement moyen : 30hl/ha

Vendange : Manuelle

Taille : Cordon de Royat

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Age des vignes : 13 - 25 ans

Vinification

La macération démarre dans une atmosphère saturée en gaz carbonique, la température des raisins est abaissée pour privilégier un départ progressif en fermentation et renforcer la puissance aromatique du vin. La macération se poursuit par des remontages courts et réguliers pour favoriser la diffusion de la couleur et des tanins. Elle dure près de trois semaines.

<https://www.lauriga.com/les-vins/chateau-lauriga-cuvee-bastien/>