

Château Lauriga Grande Réserve 2016

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 sombre.
- Nez : Le nez est un subtil mélange de notes de fruits rouges très mûrs, de vanille et de réglisse.
- Bouche : En bouche, le volume domine, puis le velouté des tanins apparaît le tout associé à des notes grillées.
- Accords mets et vin : Servir idéalement à 16°C, accompagné de charcuteries, viandes blanches, ou fromages.

Le vignoble

Sol : Argilo-calcaire, très caillouteux

Climat : Méditerranéen avec influence Atlantique

Altitude : 60-120m

Rendement moyen : 30hl/ha

Vendange : Manuelle

Taille : Cordon de Royat

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Age des vignes : 13 - 25 ans

Vinification

Le Carignan est vinifié en macération carbonique. Les grappes sont encuvées entières dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. La fermentation alcoolique se déroule pendant deux semaines avec maîtrise des températures. Le Grenache Noir et la Syrah sont égrappés à l'arrivée au chai et vinifiés de manière traditionnelle. Les macérations se poursuivent au-delà de trois semaines. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne pendant 12 mois.

<https://www.lauriga.com/les-vins/chateau-lauriga-grande-reserve-2016/>