

# Classique de Lauriga Chardonnay

---

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 : IGP Pays d'Oc
- Cépage : 100% Chardonnay
- Médaille : Concours Général Agricole Médaille d'Or Paris 2017

## Notes de dégustation

- Couleur : Or blanc avec des reflets dorés.
- Nez : Intense avec des notes de fruits tropicaux.
- Bouche : Alliant rondeur, suavité et une belle fraîcheur, le vin est tout en équilibre, avec une bonne longueur.
- Accords mets et vins : Servir à 10°C. Idéal avec des fruits de mer, poissons et viandes blanches. Egalement idéal pour l'apéritif.

## Le vignoble

Climat : Méditerranéen avec une influence Atlantique.

Type de sol : Argilo-calcaire, graveleux.

Altitude : Entre 60 et 120 mètres.

Age des vignes : Entre 13 et 18 ans.

Taille de la vigne : Guyot simple

Vendange : Mécanique, la nuit.

Rendement moyen : 65 hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

## Vinification

Egrappage puis refroidissement de la vendange à 10/12° C dès l'arrivée au domaine. Pressurage pneumatique et séparation des gouttes et des presses. Soutirage à 8/10°C pour la clarification des jus. Fermentation avec des levures sélectionnées à 15/18° C pendant 24 jours. 30% de l'assemblage est élevé en fût de chêne pendant 5 mois. Démarrage de la fermentation malolactique sur 15% de la cuvée

<https://www.lauriga.com/les-vins/classique-de-lauriga-chardonnay/>