

Domaine Lauriga Macabeu 2018 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 : IGP – Côtes Catalanes
- Cépages : 85% Macabeu, 15% Grenache Blanc

Notes de dégustation

- Couleur : Robe or pâle aux reflets verts marqués.
- Nez : Le nez est dominé par des notes mentholées et de fruits de la passion.
- Bouche : L'attaque en bouche est fraîche, citronnée, avec de légères notes de pétale de roses.
- Accords mets et vin : Servir idéalement à 10°C, accompagné de salades ou fruits de mer, également idéal pour l'apéritif.

Le vignoble

Sols : Argilo-calcaire, très caillouteux
Climat : Méditerranéen avec influence Atlantique
Altitude : 80 – 150 m
Rendement moyen : 65hl/ha
Vendange : Manuelle
Taille : Cordon de Royat et Guyot Simple
Densité de plantation : 4400 pieds/ha
Age des vignes : 13 – 25 ans

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 (17°C), suivie d'un élevage de 6 mois en cuve.

<https://www.lauriga.com/les-vins/macabeu/>