

## COTEAUX DE NARBONNE I.G.P. Rosé Domaine Lalaurie "Cuvée d'Alliance"

Dit 52 hectare grote wijndomein heeft zeer verschillende bodemtypes en oriëntaties die allen beplant zijn met de meest geschikte druivensoorten. Hellingen of plateaus, westelijk of zuidelijk georiënteerd, kalkrijk of rotsachtig, het is er allemaal op dit domein en werd zorgvuldig beplant met de meest geschikte druivensoort per situatie. Zo kunnen ze kiezen uit 8 verschillende cépages, als het ware een schilderpallet waar men prachtige kunstwerken mee kan maken. De rosé van Domaine Lalaurie is gemaakt met 50% Cinsault, 20% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon en 10% Syrah. De druiven worden meteen na de oogst geperst waarna ze een koudebehandeling (10 graden) van 24 uren krijgen. De gisting van 18 à 21 dagen op vrij lage temperatuur (16 graden) kan beginnen. Het is een zeer aangename, smakelijke rosé met mooie fruittoetsen die mooi verwerkt zitten in het frisse geheel. Best jong drinken, in zijn eerste of tweede jaar, op zo'n graad of 10 bij allerlei zomerse koude schotels, salades of charcuterie. Een verleidelijke rosé die vraagt naar nog een glaasje!

**Tekst in 'Le Guide Hachette des Vins 2023' (\* Vin très réussi/Zeer geslaagde wijn):** "Een levendige kleur met oranje reflecties, een vluchtige, fruitige en rokerige neus, een al even lichte mond gezegend met een beetje discrete zoetheid: een makkelijk drinkbare aperitief rosé."

<b>Artikelnummer:</b>	647M
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Vin de Pays
<b>Appelatie:</b>	Vin de Pays des Coteaux de Narbonne
<b>Druivensoort:</b>	Syrah Grenache Cinsaut
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## COTEAUX DE NARBONNE IGP 'Cuvée d'Alliance' Domaine Lalaurie

Ce domaine compte une superficie totale de 52 hectares de vignes, répartis sur différents types de sols. Coteaux ou plateaux, orientation plein sud ou ouest, sols calcaires ou rocheux, tous ces éléments sont présents au domaine. Ces différents terroirs ont été plantés des cépages les plus appropriés. Ainsi il y a du merlot, du cabernet sauvignon, de la syrah, du grenache noir, du cinsault, du marselan, du chardonnay et du sauvignon blanc, une véritable palette de peintre qui lui permet de faire les tableaux les plus merveilleux. Le rosé du Domaine Lalaurie est issu de 50% de cinsault, 20% de grenache, 20% de Cabernet Sauvignon et 10% de syrah. Les raisins, pressurés immédiatement après la récolte, subissent ensuite pendant 24 heures un traitement à froid à 10 degrés. Puis peut débiter la fermentation à une température relativement basse de 16 degrés pour une période de 18 à 21 jours. Voici un rosé extrêmement agréable et savoureux aux touches séduisantes de fruits rouges, intégrées dans un ensemble qui se distingue par sa grande fraîcheur. A boire de préférence jeune, pendant sa première ou sa deuxième année, à une température d'environ 10 degrés pour accompagner toutes sortes de plats d'été, les salades ou les charcuteries. Un rosé flatteur dont le premier verre en appelle immédiatement un deuxième !

<b>N°:</b>	647M
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Vin de Pays
<b>Appellation:</b>	Vin de Pays des Coteaux de Narbonne
<b>Cépage:</b>	Syrah Grenache Cinsaut
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Viellissement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts