

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

Sinds de tweelingzussen 'Audrey' en 'Camille' het roer hebben overgenomen een aantal jaren geleden, is dat de 10e generatie van deze familie die dit 52 hectare grote wijndomein leidt. De zeer verschillende bodemtypes en oriëntaties bieden heel veel mogelijkheden. 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, als het ware een schilderpallet waar men prachtige kunstwerken mee kan maken. Deze witte is gemaakt met Sauvignon Blanc, aangevuld met Colombard en een zweempje Chardonnay. Om een maximum aan frisse fruitigheid te bekomen worden de druiven onmiddellijk na het plukken geperst en krijgen ze vervolgens een koude-behandeling (op 10 graden) van 24 uur om al de rondzwevende delen te laten neerdalen. Pas daarna kan de eigenlijke gisting beginnen. Vanzelfsprekend gebeurt die gisting in speciale inox cuves waarvan de temperatuur tot op een tiende graad kan ingesteld worden. Het resultaat is een heerlijk verfrissende witte wijn met een aangename fruitigheid en verfi jnde elegantie. Schenk hem best jong, in zijn eerste of tweede levensjaar, op ongeveer 9 à 10 graden. Heel mooi als aperitief of bij allerlei visgerechten en schaaldieren of bij geitenkaas. **Tekst in 'Le Guide Hachette des Vins 2024' (* Vin très réussi/Zeer geslaagde wijn):** 'Op dit uitgestrekte familielandgoed van 50 ha, dat al tien generaties lang wordt doorgegeven van generatie op generatie, is men in 1974 begonnen met zelf bottelen, onder impuls van Jean-Charles en Catherine Lalaurie, sinds 2007 ondersteund door hun tweelingdochters, Camille en Audrey. Op hun menu staan IGP-wijnen. Twee aromatische druivensoorten gecombineerd, sauvignon blanc en colombard, resulteren in deze opvallende witte wijn met expansieve, bloemige en fruitige aroma's, met een vleugje vuursteen dat een vleugje complexiteit toevoegt. Het minerale karakter houdt aan in een soepele, frisse, lichte mond, gericht op de exotische noten van een goed gerijpte sauvignon. Een dorstlessende witte wijn, perfect voor het aperitief en bij zeevruchten.'

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

Avec les soeurs jumelles Audrey et Camille qui ont repris le flambeau il n'y a quelques années, c'est déjà la dixième génération de cette famille qui conduit ce domaine grand de 52 hectares qui se répartissent sur différents types de sols. Coteaux ou plateaux, orientation plein sud ou ouest, sols calcaires ou rocheux, on retrouve une grande diversité dans ce domaine dont les vignobles ont été plantés des cépages les plus appropriés à chaque situation, une véritable palette de peintre qui permet de réaliser les oeuvres d'art les plus belles. Ce vin blanc est élaboré à base de sauvignon blanc, de colombard et d'un tout petit peu de chardonnay. Pour obtenir un fruité maximum, on applique un pressurage direct après la vendange, suivi d'une précipitation au froid (à 10°C) pendant 24 heures afin que toute matière en suspension se dépose. Ce n'est qu'ensuite que débute la fermentation proprement dite qui dure de 18 à 21 jours. La fermentation a bien sûr lieu dans des cuves en acier inoxydable thermo régulées. Le résultat est un vin délicieux et rafraîchissant au fruité agréable, caractérisé par une élégance raffinée. A servir jeune, pendant sa première ou sa deuxième année, à environ 9 à 10 degrés. Un beau vin d'apéritif qui accompagnera aussi les coquillages, les plats de poissons et même le fromage de chèvre. **Commentaire du Guide Hachette des Vins 2024' (* Vin très réussi):** "Transmis depuis dix générations, ce vaste domaine familial de 50 ha a démarré la mise en bouteilles à la propriété en 1974, sous l'impulsion de Jean-Charles et Catherine Lalaurie, épaulés depuis 2007 par leurs filles jumelles, Camille et Audrey. ? sa carte, des vins en IGP. Deux cépages aromatiques associés, sauvignon blanc et colombard, cela donne ce blanc flagrant aux parfums expansifs, floraux et fruités, avec une touche de silex qui apporte un brin de complexité. Le caractère minéral persiste dans une bouche souple, fraîche, légère, centrée sur les notes exotiques d'un sauvignon bien mûr. Blanc de soif, pour l'apéritif et les fruits de mer."

| | |
|--------------------------|--|
| Artikelnummer: | 646M |
| Land: | Frankrijk |
| Regio: | Vin de Pays |
| Appelatie: | Vin de Pays des Coteaux de Narbonne |
| Druivensoort: | Sauvignon Blanc Chardonnay |
| Alcohol: | 13% |
| Rijping op vaten: | Geen |

www.magnuswijnen.be

| | |
|--------------------------------|--|
| N°: | 646M |
| Pays: | France |
| Région: | Vin de Pays |
| Appellation: | Vin de Pays des Coteaux de Narbonne |
| Cépage: | Sauvignon Blanc Chardonnay |
| Alcohol: | 13% |
| Vieillessement en fûts: | Pas vieilli en fûts |

www.magnuswijnen.be