

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

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

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 verfijnde 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 2023' (Vin Remarquable/Opmerkelijke wijn COUP DE COEUR !):** "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. Sauvignon en Colombard: een vleugje Gers in deze ongebruikelijke samenstelling in de regio. Een uitstekend idee op basis van de kracht van deze wijn verzaaid met exotisch fruit en grapefruit. De aroma's stijgen op in een explosieve mond van fruit, fris, alert maar consistent en met een geslaagde balans. Onbeschaamd gulzig. Een visschotel dringt zich op."

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

Ce vin blanc est à base de sauvignon blanc, de colombard et d'un tout petit peu de chardonnay. Pour obtenir un fruit 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 pose. 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 thermogulées. Le résultat est un vin délicieux et rafraîchissant au fruit 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 2023' (**Vin Remarquable COUP DE COEUR !):** "Transmis depuis dix générations, ce vaste domaine familial de 50 ha a connu la mise en bouteilles à la propriété en 1974, sous l'impulsion de Jean-Charles et Catherine Lalaurie, depuis 2007 par leurs filles jumelles, Camille et Audrey. Sa carte, des vins en IGP. Sauvignon et colombard: un petit parfum de Gers dans cet assemblage peu commun dans la région. Une excellente idée sur la foi de ce vin saturé de fruits exotique et de pamplemousse. Les arômes montent encore d'un ton dans une bouche explosive de fruit, fraîche, alerte mais consistante et d'un équilibre accompli. Insolent de gourmandise. Le plateau de fruits de mer s'impose."

NÂ°:	646K
Pays:	France
Région:	Vin de Pays
Appellation:	Vin de Pays des Coteaux de Narbonne
Cépage:	Sauvignon Blanc Chardonnay
Alcohol:	13%
Viellissement en fûts:	Pas vieilli en fûts