

## COTEAUX DE NARBONNE I.G.P. Rouge 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. De bedoeling van deze rode 'Cuvée d'Alliance' is om een soepele, vlot drinkbare kwaliteitswijn te maken die men reeds jong kan drinken. Er zijn veel verschillende druivensoorten gebruikt: 40% Marselan, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon en 20% Cabernet Franc. Ze worden allemaal apart gevinifieerd om pas daarna te worden samengevoegd. Het hele vinificatieproces is er op gericht het fruitige karakter te behouden. Deze rode wijn is mooi samengesmolten en in balans en heeft ondanks zijn souplesse toch een zekere stevigheid en kracht. Best drinkt u hem tussen zijn eerste en derde of vierde jaar op ongeveer 17 à 18 graden bij bijna alle gebakken en gebraden vleesgerechten, gevogelte of allerlei deegwaren.

<b>Artikelnummer:</b>	648L
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Vin de Pays
<b>Appelatie:</b>	Vin de Pays des Coteaux de Narbonne
<b>Druivensoort:</b>	Syrah Cabernet Sauvignon Merlot Cinsaut Marselan
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## 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. Avec cette Cuvée Alliance, les soeurs jumelles signent un vin de qualité souple et gouleyant, à boire sur sa jeunesse. Ce vin friand est issu de plusieurs cépages : 40% Marselan, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon et 20% Cabernet Franc. Ces cépages sont vinifiés séparément et ne sont assemblés que lorsque les différents vins sont terminés. Tout le processus de vinification vise à conserver le caractère fruité du vin. Ce rouge est un vin fondu, bien équilibré qui, malgré son caractère souple et rond, ne manque ni corps ni puissance. A servir de préférence entre sa première et sa troisième ou quatrième année à environ 17-18 degrés en accompagnement de toutes sortes de plats de viande, de volaille et même des pâtes.

<b>N°:</b>	648L
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Vin de Pays
<b>Appellation:</b>	Vin de Pays des Coteaux de Narbonne
<b>Cépage:</b>	Syrah Cabernet Sauvignon Merlot Cinsaut Marselan
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Viellissement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts