

Cotes du Roussillon Le Cadet de Lauriga



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
Disponible en : 75cl,50 cl
- **Cépage(s)** : 70% Syrah, 20% Carignan, 10% Grenache
- **Type de Sol**: Terroirs de galets roulés et terrasses argilo-calcaires.
- **Rendement**: 35 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Toutes les vendanges sont effectuées manuellement, les grappes sont encuvées entières dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. Les macérations sont courtes d'environ une semaine. Les fins de fermentation se font à basse température afin de renforcer le côté fruité des vins.

Elevage:

En cuve



«Robe rouge profond, avec arômes de fruits rouges frais, de réglisse et de violette. En bouche, sucrosité, rondeur, volume et fondu des tanins dominant l'équilibre..»

Tenue et conservation

6 à 7 ans



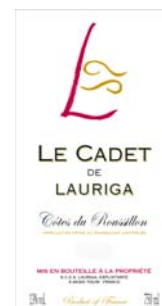
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18° C

Accompagne Charcuteries, grillades et viandes blanches

Récompenses :

- SILVER Concours général agricole de paris 2012 (ARGENT)
- GOLD Concours des vins de Lyon 2012 (Med. D'Or)
- GOLD Medal concours des vigneron Independants 2013 (Med. D'or)
- Guide Hachette des vins 2012 (1*)
- Gold Medal C. des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2012. (Méd. d'or)
- Silver Medal C. des Vins de France à Mâcon 2012 (Méd. d'argent)



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Cotes du Roussillon Le Cadet de Lauriga



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower** : Jacqueline Clar
- **Annual production** :btles
- **% Alc.** : 13% /vol
- **Available in** : 75cl,50 cl
- **Grape Variety(ies)** : 70% Syrah, 20% Carignan, 10% Grenache
- **Type of soil** : shingles soils and clayey-chalky terraces
- **Yield**: 35 hl/ha
- **Age of the vine**: 25 years
- **Harvest** : harvested by hand

Vinification:

Carignan grapes are harvested by hand and quickly sorted on the parcel, in view of the excellent state of health of the 2007 harvest. The grapes were then put whole into vats saturated with carbon dioxide. They underwent carbonic maceration for a week under strict temperature control to be part of the Cadet de Lauriga blend. Grenache Noir and Syrah grapes were destemmed on arrival at the winery. Fermentation was carried out under strict temperature control. Regular tastings determined the number and duration of 'remontages' or pumping-over to be done. Part of the Syrah grapes was vinified by carbonic maceration.

Maturing:

Raised into vats



« It has a deep red colour and aromas of red berries, liquorice, black olive and spices. The palate is dominantly round with velvety tannins...»

Aging potential :

Laying down : 6-7 years



Culinary agreements:

To serve at 18° C

Good match with cold pork-meat, grilled meat or white meat



AWARDS :

- SILVER Concours général agricole de paris 2012 (ARGENT)
- GOLD Concours des vins de Lyon 2012 (Med. D'Or)
- Guide Hachette des vins 2012 (1*)
- GOLD Medal concours des vigneron Independants 2013 (Med. D'or)
- Gold Medal C. des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2012. (Méd. d'or)
- Silver Medal C. des Vins de France à Mâcon 2012 (Méd. d'argent)



Winemaker comments ::

« »