

IGP d'OC Soleil Blanc de Lauriga



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : 7 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
Disponible en : 75cl
- **Cépage(s)** : 100% Grenache Gris
- **Type de Sol**: Terroirs de galets roulés et terrasses argilo-calcaires.
- **Rendement**: 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 35 ans
- **Vendange** : vendange manuelle

Vinification:

Les vendanges sont égrappées à l'arrivée au chai et mises directement dans le pressoir pneumatique sous atmosphère régulée et saturée en gaz carbonique. La fermentation a démarré en cuve avec un contrôle strict des températures et s'est poursuivie en fûts jusqu'à son achèvement.

Elevage:

Un élevage de plusieurs mois en barriques a alors commencé avec des bâtonnages réguliers.



« Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est intense et original avec des notes toastées, associées à des arômes de pêche et de poire. L'attaque en bouche est légèrement réglissée. Le vin affiche une belle fraîcheur. ».

Tenue et conservation

Conservation de 3 à 4 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 14-15° C

Accompagne Poissons grillés ou en sauce ainsi que les viandes blanches.



Récompenses :

- Médaille d'or Concours des Vins de Lyon 2010 (GOLD).
- Guide Gault & Millau 2011.
- Bronze, concours des vins de Lyon 2011.
- Silver concours des grands vins du Languedoc Roussillon 2011 (médaille d'argent)



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



IGP d'OC Soleil Blanc de Lauriga



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower** : Jacqueline Clar
- **Annual production** : 7 000 btles
- **% Alc.** : 14% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 100% Grenache Gris
- **Type of soil** : shingles soils and clayey-chalky terraces
- **Yield**: 30 hl/ha
- **Age of the vine**: 35 years
- **Harvest** : harvested by hand

Vinification:

The grapes were destemmed on arrival at the winery and put directly into the pneumatic press under regulated atmosphere, saturated with carbon dioxide. The selection of juices was made through tastings. Fermentation started in tanks under strict temperature control and was then carried out in barrels until completed.

Maturing:

The wine was raised in casks for a few months with regular "bâtonnages" or stirring of the fine lees.



« It has a pale-yellow colour, with greenish lights. The nose is intense and original, with toasted notes and aromas of peach and pear. The attack has hints of liquorice, with toasted notes. The wine is pleasantly fresh..»

Aging potential :

Laying down : 3-4 years



Culinary agreements:

To serve at 14-15° C
Good match with fish, grilled or cooked in a sauce and white meats.



AWARDS :

- Medaille d'or Concours des Vins de Lyon 2010 (GOLD).
- Guide Gault & Millau 2011.
- Bronze, concours des vins de Lyon 2011.
- Silver concours des grands vins du Languedoc Roussillon 2011(médaille d'argent)



Winemaker comments ::

« »