

LAURUS

Sélections Parcelles

Laurus signifie « laurier » en latin, symbole d'excellence chez les Romains. L'excellence, c'est le terroir : les raisins sont issus de parcelles que nous sélectionnons pour leur potentiel à exprimer le meilleur de chaque appellation. Le terroir, c'est le sol, le climat et l'homme. Il s'exprime ici au travers de partenariats durables avec les vignerons qui partagent notre philosophie. L'élevage en pièces de chêne Laurus de 275l affine la structure et livre des vins de caractère, complexes et de garde.



Condrieu

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Condrieu millésime 2020

La saison 2020 se caractérise par sa précocité depuis le démarrage du cycle végétatif jusqu'aux vendanges. Le printemps s'est révélé chaud avec des températures toujours au-dessus des normales et des pluies assez régulières, favorisant ainsi une floraison rapide sur la seconde partie du mois de mai, le tout dans de très bonnes conditions et ce, pour le restant du cycle. Les vendanges ont débuté dès la fin août et ont pu s'étaler sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Sur l'ensemble du vignoble septentrional, qualité et quantité sont au rendez-vous.

Récompenses

92-94 pts Jeb Dunnuck
15/20 Jancis Robinson

TERROIR

Les parcelles sont situées dans le secteur de Malleval au sud de l'appellation Condrieu, sur des sols de granit et migmatite (granit très riche en mica, qui en se dégradant libère de grandes proportions d'argile) à 300m d'altitude. Exposition Sud, Sud-Est.

VINIFICATION

Vendanges manuelles entre le 3 et le 9 septembre 2020.

Après débordage statique à froid, démarrage de la fermentation alcoolique en cuve. Puis fin de fermentation et fermentation malolactique en pièces de chêne Laurus de 275 litres. Elevage 15 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les 6 premiers mois.

Mis en bouteille le 24 Mai 2022.

Production: 3 528 bouteilles.

Vin Vegan.

NOTE DE DÉGUSTATION

Particulièrement opulent ! Nez généreux et très parfumé aux arômes d'essence de vanille et notes d'abricot sec et chèvrefeuille. Très soyeux et aérien en bouche avec une pointe de minéralité en finale. *Dégusté le 2 août 2022.*

CÉPAGES

100% Viognier

AGE DES VIGNES & RENDEMENT

20 à 36 ans en moyenne - 31 hl/ha

SERVICE & ACCORDS

A déguster entre 12 et 14°C.

Optimum de dégustation : 2024 - 2031

Degré : 14%

Apéritif et fruits secs

Ecrevisses à la crème

Risotto de petit épeautre

