

PRODUIT : LAURIOL BLANC

CODE :

APPELLATION : AOC Coteaux du Languedoc

COULEUR : Blanc

MILLESIME : 2008

DEGRE : 12,5 %

TERROIR : Situé sur des sols drainés et rocailloux.
Parcelles sélectionnées (niveau 1) bénéficiant d'un excellent ensoleillement et soumises à un vent régulier et asséchant (le mistral).

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Roussanne	90 %	50 hl / ha	8 ans
Rolle	10 %	55 hl / ha	8 ans

VINIFICATION : Raisins cueillis de nuit de façon à préserver leur intégrité. Macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage doux, puis fermentation en barrique. Batonnage quotidien après fin de fermentation.
Elevage en barrique pendant 6 mois dans un chai climatisé.

DEGUSTATION : Robe brillante, jaune pâle avec des reflets dorés.
Nez d'abricot et de noisette.
En bouche la fraîcheur se mêle à la rondeur.

SERVICE : A servir très frais 8°C

GARDE : 3 ans

DIVERS : A déguster avec des encornets farcis et du pèlardon.

