

DOMAINE



Marie ROUAUD et Olivier MAUNIER
Vignerons
Tél. : 33 (0) 475 981 151
E-mail : info@domainesaintluc.com
Web : www.domainesaintluc.com

• Terroir & Assemblage

Les vignes à l'origine de cette cuvée sont cultivées sur un terroir argilo-calcaire typique du Tricastin, constitué d'argile fine blanche mêlée à une fraction sablonneuse apportant ainsi vivacité et fraîcheur aux vins blancs.

Cépages : 85% Viognier -15% Bourboulenc

Le Bourboulenc apporte dans cet élégant mariage le corps et l'acidité. Les rendements sont faibles, 45 hl/ha afin de préserver à cette cuvée son équilibre.

• Vinification

La vendange blanche étant toujours un peu plus fragile, les raisins égrappés sont pressés rapidement pour éviter l'oxydation. Le jus est débarrassé de ses éléments grossiers par un débouillage statique. La vinification se déroule ensuite dans des barriques, les barriques neuves sont évitées, l'aspect boisé passe ainsi presque inaperçu si ce n'est par la subtilité et le corps qu'il confère à cette cuvée. Un bâtonnage régulier des fûts, mettant en suspension les lies fines porteuses de composés précurseurs d'arômes témoigne du soin tout particulier apporté à cette cuvée.

Une simple filtration précède l'embouteillage qui est réalisé très vite après la fermentation afin de maintenir en bouteille toutes les qualités aromatiques du vin.

Cuvée Laurine



• Dégustation

Parée de reflets argentés, la superbe robe jaune pâle de la Cuvée Laurine présente une brillance et un éclat exceptionnels.

C'est un panier d'arômes fruités et floraux qui s'offre ensuite à nos narines, Pêche blanche, poire, amande douce (laurane) côtoient avec harmonie la fleur d'acacia et le jasmin, l'ensemble étant soutenu par une pointe de minéralité.

L'attaque onctueuse et ample en bouche est rapidement rehaussée de fraîcheur et d'élégance. L'harmonie olfactive se retrouve et se poursuit jusqu'en fin de dégustation avec une finale très persistante.



Température de consommation : 12°C



S'accorde merveilleusement bien avec une brouillade de truffe, les asperges, les viandes blanche (volaille, veau), les coquilles Saint-Jacques et les fromages de chèvres comme le Picodon. Cette cuvée s'apprécie également à l'apéritif.



A consommer dans les 5 ans.

