

LAURINE

Grignan-Les-Adhémar



70% Viognier 30% Bourboulenc

Le nom de cette cuvée est un jeu de mot entre la Lauranne (variété d'amande) et la Galopine (synonyme du Viognier).

Terroir & Vinification

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

Le bourboulenc apporte dans cet élégant mariage, le corps et l'acidité.

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 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.

Dégustation

Reflets argentés, robe jaune pâle.

Au nez : Panier d'arômes fruités et floraux, pêche blanche, poire, amande douce (Lauranne) côtoient avec harmonie la fleur d'acacia et le jasmin.

En bouche : attaque onctueuse et ample rehaussée de fraîcheur et d'élégance.

Température de consommation : 12°

Brouillade de truffes, asperges, chaires blanches (poissons blancs, viandes blanches), coquilles Saint Jacques, fromages de chèvre. De l'apéritif au dessert.

A consommer dans les 5 ans



Marie Rouaud & Olivier Maunier
Domaine Saint Luc
132 chemin des étangs
26790 Baume de Transit
04.75.98.11.51
info@domainesaintluc.com
www.domainesaintluc.com