



Lauduc

GRANDE CUVÉE

AOC ENTRE DEUX MERS



CÉPAGE GRAPE VARIETY

75% Sauvignon
25% Sémillon

2019

75 cl

carton de 6

VINIFICATION

Vendanges manuelles dans un laps de temps très court afin que la récolte soit la plus saine possible. Pressurage rapide et immédiat. Sulfitage léger, puis débourbage. Fermentation en cuve avec maîtrise des températures. Élevage sur lies fines en cuves avec un batonnage tout les deux jours afin de développer des arômes plus complexes (fleurs, fruits exotiques) et d'assouplir le vin en bouche. Filtration avant mise.

The grapes are rapidly handpicked so that the crop stays healthy as possible. They are pressed immediately with a pneumatic press in order to respect the grapes. Light usage of sulfites, followed by the decanting of the wine. Fermentation in the vat, whilst controlling temperatures. The maturing process on fine lees in tanks whilst being stirred every two days to bring out more complex flavours (floral and exotic fruits) and to make the wine softer in the mouth. It is filtered before the bottling process.

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Robe brillante jaune pâle aux reflets anisés. Nez fin et délicat de kumquat, clémentine et de fleurs blanches, puis il évolue sur les pétales de rose fraîches avec des pointes fugaces de toasts, de verveine et de mangue.

La bouche est douce, juste acidulée, l'attaque est pleine et suave, le vin englobe la bouche, prend de l'ampleur. Il développe des arômes d'agrumes doux, de fleurs blanches, chèvrefeuille, le tout en parfaite harmonie.

Le vin est d'une belle longueur avec une finale sur des notes de sous bois frais.

