



# Lauduc

## GRANDE CUVÉE

### AOC ENTRE DEUX MERS



CÉPAGE  
GRAPE VARIETY

70% Sauvignon  
30% Sémillon

2022

75 cl

carton de 6

#### VINIFICATION

Vendanges 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 fut avec maîtrise des températures. Élevage sur lies fines en barriques avec un batonnage tous 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 picked 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 barrel, whilst controlling temperatures. The maturing process on fine lees in barrels 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.

*This delicate white wine develops aromas of sweet citrus fruits and white flowers in harmony. Bright pale-yellow color. Fine and delicate nose of kumquat, clementine and white flowers, then it evolves on fresh rose petals with hints of toast and fresh mango. This wine has a soft and fresh mouth with a full and smooth attack.. A nice length with a finish on fresh hints of undergrowth.*