



Beauregard Mirouze



Lauzina Blanc AOC Corbières



Le mot des vignerons : un Corbières racé

Lauzina désigne les chênes verts qui s'étendent à perte de vue sur nos coteaux de grès. Nos ceps de Roussane et Marsanne sont profondément enracinés dans ce splendide terroir vallonné. Cette cuvée, pleine de caractère, en révèle une partie du mystère...

Récompenses

Guide Hubert 2015: 4.5/5 millésime 2012

Terre de Vins décembre 2014 : millésime 2012

Guide Gilbert et Gaillard 2014 : millésime 2011 88/100 Or

Assemblage

30% Marsanne, 50% Roussane, 20% Vermentino. Rendements 30 hl/ha.

Terroir

Coteaux caillouteux de grès calcareux micacés et de grès ferrugineux du Santonien.

Vignes

Conduite en cordon de Royat. Récolte manuelle en cagette et tri soigné.

Vinification

Vendange manuelle non égrappée, immédiatement pressée. Débourbage à froid (5°C), puis fermentation en fûts à température régulée (17°C).

Elevage

Pendant 6 mois en fûts de chêne de 400 l et 600 l (origine Vosges).

Dégustation

Robe or, reflets brillants. Nez de groseille blanche, de glycine, de vanille et d'épices douces. La bouche ample et la bonne vivacité signe l'élégance de ce vin.

Garde

5 ans

Notre accord préféré

Loup grillé sur des braises de sarment parsemé de Fenouil.

