

IGP des Côtes Catalanes Domaine Lauriga Merlot



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : 50 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Merlot
- **Type de Sol**: terroirs de galets roulés et terrasses argilo-calcaires.
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 8 ans
- **Vendange** : mécanique

Vinification:

Les grappes sont encuvées entières dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. Les macérations sont courtes d'environ quatre à cinq jours pour privilégier la rondeur en bouche. Les fins de fermentation se font à basse température pour renforcer le côté fruité.

Elevage:

Elevage 6 mois en cuves.



«*Robe rouge franc, avec des notes épicées et de fruits rouges mûrs. En bouche, rondeur et fondu des tanins dominant l'équilibre...*»

Tenue et conservation

Conservation de 2 à 3 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

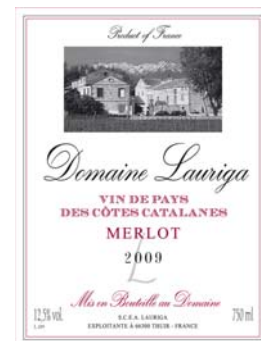
Servir à 18° C

Accompagne Charcuterie et cuisine simple de tous les jours.



Récompenses :

- Guide Hachette des vins 2013 (2*)
- Gold concours des grands vins du Languedoc 2012 (Médaille d'or)
- Silver concours du merlot 2011 (Médaille d'Argent)
- Gold Medal Concours des Vignerons Indépendants 2013 (med. D'Or)



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



IGP des Côtes Catalanes Domaine Lauriga Merlot



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower** : Jacqueline Clar
- **Annual production** : 50 000 btles
- **% Alc.** : 13.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)**: Merlot
- **Type of soil** : shingles soils and clayey-chalky terraces
- **Yield**: 50 hl/ha
- **Age of the vine**: 8 years
- **Harvest** : mechanical harvest

Vinification:

The grapes were put into tanks under regulated atmosphere, saturated with carbon dioxide. Macerations were short, about 4 to 5 days, to enhance roundness in the mouth. Fermentation was completed at a low temperature to accentuate the fruit.

Maturing:

Raised into vats for 6 months



« It has a pure red colour, spicy and ripe red fruit notes, melted tannins and a round mouth.....»

Aging potential :

Laying down : 2 to 3 years



Culinary agreements:

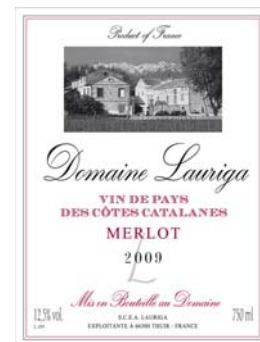
To serve at 18° C

Good match with Charcuterie and also plain everyday food.



AWARDS :

- Guide Hachette des vins 2013 (2*)
- Gold concours des grands vins du Languedoc 2012 (Médaille d'or)
- Silver concours du merlot 2011 (Médaille d'Argent)
- Gold Medal Concours des Vignerons Indépendants 2013 (med. D'Or)



Winemaker comments ::

« »