



MARIE DE
LAUZERDA

Marie était une paysanne, une femme de la terre, qui avec passion, avec noblesse travaillait la vigne. Jusqu'à très tard elle a gardé une terre, où, âgée, elle se rendait avec enfants et petits enfants. Bien des années après sa disparition, son petit fils lui rend hommage avec ce domaine. Cette terre s'appelait "Lauzerda"

Cuvée :	Premier pas sur la lune
Appellation :	A.O.P. Saint Chinian
Millésime :	2016
Couleur :	Rouge.
Titre alcool :	14% Vol.
Production :	6600 bouteilles 75 cl
Cépages :	Grenache 40%, Syrah 30%, Carignan 30%.
Age des vignes :	25 ans
Densité :	4400 pieds /ha
Rendement :	38hl/ha.
Terroir :	Argilo-calcaire
Altitude :	250 m
Vinification :	Raisins vendangés à maturité et égrappés Vinification traditionnelle Cépages vinifiés séparément et par parcelle Cuvaision adaptée à chaque cépage (2 à 3 semaines)
Élevage :	8 mois en cuve
Dégustation :	Nez intense et expressif, dominé par des notes de fruits rouges frais à pleine maturité (fraise, framboise, groseille) Bouche fraîche, charnue, gourmande, équilibrée et longue.
Accord mets et vin :	Accompagnera agneau, canard, grillades, plancha mais aussi préparation champignon, fromage à pâte sèche.
Température de service :	15 – 16°C
Potentiel de garde :	3 à 5 ans



Vin en conversion vers une Agriculture Biologique

2, AVENUE D'AGEL
34360 VILLES PASSANS
TEL. : 04.67.24.15.35
sceamariedelauzerda@ozone.net
N°SIRET : 810 430 843 00021
N°TVA : FR 54 810 430 843

 Sud de France

