



MARIE DE
LAUZERDA

Marie était une vigneronne, 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 :

Esprit Libre

Appellation : A.O.P. Languedoc
Millésime : 2018
Couleur : Rouge.
Titre alcool : 13,5% Vol.
Production : 1900 bouteilles 75 cl
Cépages : Grenache 65%, Syrah 35%.
Age des vignes : 25 ans
Densité : 4400 pieds /ha
Rendement : 35hl/ha.
Terroir : Argilo-calcaire
Altitude : 250 m



Vinification : Raisins vendangés à maturité et égrappés
Vinification traditionnelle
Cépages vinifiés en assemblage
Cuvaion courte pour garder tout le fruit (8 jours)
Élevage : 4 mois en cuve

Dégustation : Nez expressif dominé par des notes de petits fruits rouges acidulés et délicatement épicé (poivre)
Bouche Charnue et gourmande avec tout le croquant du fruit.

Accord mets et vin : Accompagne pâté en croûte, charcuterie, viandes rouges, poulet rôti, grillades, fromages à pâtes molles (camembert, brie, reblochon)

Température de service : 16 – 17°C
Potentiel de garde : 3 à 4 ans

Vin Biologique FR-BIO-01

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

