



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 : 2019
Couleur : Rouge.
Titre alcool : 14% Vol.
Production : 4000 bouteilles 75 cl
Cépages : Grenache 70%, Syrah 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 en assemblage
Cuvaion courte pour garder tout le fruit (8 jours)
Élevage : 3 mois en cuve

Dégustation : Nez expressif, aux notes de fruits noirs bien mures (mûres de ronce, bigarreau) et de zan
Bouche charmante, fraîche et croquante, avec une belle longueur.

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

Température de service : 15 – 16°C
Potentiel de garde : 3 à 4 ans

Vin Biologique FR-BIO-01

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