



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 :	Second pas sur la lune
Appellation :	A.O.P. Saint Chinian
Millésime :	2018
Couleur :	Rouge.
Titre alcool :	14% Vol.
Production :	4000 bouteilles 75 cl
Cépages :	Grenache 60%, Syrah 40%.
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 séparément et par parcelle Cuvaision adaptée à chaque cépage.
Élevage :	12 mois en cuve
Dégustation :	Nez intense manqué par les fruits rouges, l'anis étoilé et le bâton de réglisse. Bouche dense mais élégante avec un bel équilibre et une finale sur le moka.
Accord mets et vin :	Accompagnera volaille, poularde, pavé de charolais, côte d'agneau, ainsi que poilé de champignon et fromage (comté, ossau-iraty, cantal, mimolette, salers...)
Température de service :	16 – 17°C
Potentiel de garde :	3 à 5 ans

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

Vin Biologique FR-BIO-01

