



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 garda 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 : 2020  
Couleur : Rouge.  
Titre alcool : 13,5% Vol.  
Production : 4600 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  
Cuvaision courte pour garder tout le fruit (8 jours)  
Élevage : 4 mois en cuve

Dégustation : Robe rubis aux reflets violacés.  
Nez de petit fruits rouges exhaustés par de très légères notes de menthol, d'aneth, et de fenouil.  
La bouche est gourmande et appétente. Les tanins à la fois mûrs et croquants qui confèrent à ce vin son caractère frais et élégant.

Accord mets et vin : Vin de printemps et d'été, accompagne entrées, tartes aux légumes, quiches, tian, viandes blanches, grillades, fromages à pâtes molles (camembert, brie)

Température de service : 15 – 16°C

Potentiel de garde : 3 à 4 ans



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

Vin Biologique FR-BIO-01

 Sud de France

