



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 :

Mille et une pierres

Appellation : A.O.P. Saint Chinian
Millésime : 2018
Couleur : Rouge.
Titre alcool : 14,5% Vol.
Production : 1400 bouteilles 75 cl - Magnum
Cépages : Syrah 80%, Carignan 20%.
Age des vignes : 35 ans
Densité : 4400 pieds /ha
Rendement : 30hl/ha.
Terroir : Argilo-calcaire
Altitude : 250 m

Vinification : Raisins vendangés à maturité, égrappés
Vinification traditionnelle
Cépages vinifiés séparément et par parcelle
Cuvaision adaptée à chaque cépage
Élevage : 12 mois en Demi-muid pour 40%
12 mois en cuve pour 60%

Dégustation : Nez expressif aux notes fraîches de camphre, de cacao et de garrigue
Joli volume en bouche et longue finale sur des notes torréfiées.

Accord mets et vin : A savourer sur plats en sauce (gardiane, civet...)
épaule d'agneau ou pièces de bœuf saignantes avec son poivre.

Température de service : 17 – 18°C
Potentiel de garde : 5 à 7 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



 Sud de France