

Domaine de LAUZADE blanc Côtes de Provence

Suavité, charme, vivacité.



Son assemblage

Sémillon 60%

Rolle 40%

Alchimie

Après une macération pelliculaire à froid, le jus est vinifié pendant une vingtaine de jours à une température de 19°C. Le vin connaît ensuite un élevage de trois mois sur lies fines ponctué de bâtonnages (brassages) tous les quatre jours pour lui donner plus de complexité.

Distinction

Coup de cœur du *Guide Hachette* 2007 avec 2 étoiles. Coup de cœur avec 2 étoiles pour les millésimes 2001 et 2005. Médailles au Concours Agricole de Paris : Or pour le 2003 et argent pour le 2002.

Le savourer

A travers sa bouteille arrondie transparaissent les éclats d'une **robe or vert, lumineuse et brillante**. Le nez est un **bouquet de fleurs blanches, d'agrumes** (en particulier la mandarine), d'herbes comme la **verveine** et de **raisins frais**. L'attaque vive en bouche est suivie d'une **suavité de contact au palais**. Les arômes de fruits se prolongent dans une finale charmeuse.

Le Domaine de Lauzade blanc est parfait en apéritif. A table il s'harmonise avec des poissons grillés ou en carpaccio, des viandes blanches ainsi que des fromages frais de chèvre. Un **vieillessement de quelques années** révélera un autre aspect de son charme, autour de notes de miel et de fruits secs.

Pierre de Lauzade blanc

Sémillon 60%

Rolle 40%