

## Domaine de LAUZADE rouge Côtes de Provence

**Intensité, volupté, velours.**



### **Son assemblage**

Syrah 60%

Carignan 20%

Cabernet sauvignon 20%

### **Alchimie**

Nos carignans, âgés d'un demi-siècle, subissent une macération carbonique destinée à exalter le fruité, la fraîcheur et la souplesse. Quant à la syrah et au cabernet sauvignon, ils ont été récoltés à maturité optimale et connaissent une cuvaison dite "longue" c'est-à-dire de 30 jours.

### **Le savourer et le conserver**

Notre vin est désormais logé dans une **bouteille de forme originale**, haute de col et large d'épaules. Nous tenons à ce que sa personnalité soit reflétée par la bouteille afin qu'elle prépare l'amateur au plaisir de la dégustation.

Libéré de son imposant flacon, le Domaine de Lauzade rouge offre une **robe rubis sombre aux reflets de pourpre**. Son nez, **intense et complexe**, présente des **arômes profonds de fruits noirs et de torréfaction** (grands crus de café et de chocolat), sublimés par des **notes subtiles d'eucalyptus**. En bouche ses **tanins de velours** le rendent voluptueux. Les arômes de garrigue et de menthol se prolongent délicieusement dans une longue finale.

Il **peut vieillir cinq ans** environ mais présente d'excellentes aptitudes à une dégustation immédiate du fait de son fruité et de sa souplesse.

Dégustez-le avec des volailles, des viandes en daube, du gibier et pourquoi pas des poissons au vin rouge (pot de feu de lotte).

**Pierre de Lauzade**, second vin de la propriété, est quant à lui composé de 60% de syrah et de 40% de Carignan.

*Guide Hachette des Vins de France* : 2 étoiles pour le millésime 2003.