

### Cuvée Laurence

#### Wein & Herstellung



Rebsorten

- Grenache 80%
- Syrah 6%
- Mourvèdre 4%
- Andere Rebsorten 10%



Boden

- Mit Kieselsteinen bedeckte Böden, Mischung aus Lehm und Kalk mit Tendenz zu Eisen und Sand



Weinzubereitung  
& Ausbau

- Handlese
- Keine Entrappung, Assemblage der Rebsorten bei der Vergärung
- Indigene Hefen, spontane Gärung
- Betonbehälter, 12 Tage Maischegärung
- Ausbau: 4 Jahre in 50-hl-Fässern

#### Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Granatrot mit ziegelroten Reflexen.



Duft

- Aromen von Garrigue und nach einigen Jahren Lagerung Aromen von Steinobst (Pflaumen), Leder, Fell und Unterholz.



Gaumen

- Zimt, Pfeffer, Trockenfleisch, die Entwicklung führt zu würzigeren und komplexeren Noten.



Lagerung  
& Servier-Vorschläge

- **Geschätzte Lagerfähigkeit des Weins : 5 bis 15 Jahre.**
- Passend zu: Wild, Gerichte mit Sauce, Omelette und Nudeln mit Trüffeln.  
Serviertemperatur: 16°C

