

### Cuvée Laurence

#### Viner & Processer



Druesort

- Grenache 80%
- Syrah 6%
- Mourvèdre 4%
- Andre druesorter 10%



Terroir

- Jordbunden er dækket af småsten, en blanding af ler og kalk med tendens til jernholdighed og sand.



Vinfremstilling og aldring

- Håndplukket
- Ingen afstikning, blanding af druesorter
- Indfødte gærstammer, spontan gæring
- Betonbeholdere, 12 dages gæring.
- Lagring: 4 år i 50 hl tønder

#### Smagning & Opbevaring



Farve

- Granat med teglfarvede reflekser.



Næse

- Duft af garrigue, og efter nogle års lagring aromaer af stenfrugter (svesker), læder, pels og underskov.



Mund

- Kanel, peber, tørret kød, udviklingen giver mere krydrede og komplekse noter.



Opbevaring  
Servering

- **Anbefalet lagringstid: 5 til 15 år.**
- Passer til : Vildt, retter med sauce, omelet og pasta med trøfler. Serveres ved 16 °C.

