

KHALKHAL PAMIES

LAURAIRE DES LYS
AOC MINERVOIS

2016



TERROIR :

Coteaux dans l'écosystème de garrigues du causse de Vialanove. Zone limite de production. Sols calcaires, caillouteux. Climat chaud et sec, froid l'hiver, avec des vents persistants.

VIGNOLE :

Agriculture primordiale, traitements avec des produits de contacts. Taille courte, en lune décroissante pour les grenaches. Enherbement naturel temporaire. Engrais organique et compost, travail mécanique du sol. Epamprage et ébourgeonnage manuel, respect du feuillage. Vendanges manuelles à la cagette de faible contenance avec tri à la vigne et à la cave.

CEPAGES :

Syrah, Grenache noir, Carignan.

RENDEMENT :

Le mode de conduite en cordon de Royat produit 15 à 25 hl/ha.

VINIFICATION :

La vendange est amenée dans les cagettes au-dessus des cuves, éraflée, triée et pigée manuellement en douceur avec utilisation minimale de la pompe. Vin de goutte.

PRESENTATION :

75 cl : bourgogne sombre et lourde, capsule noire en étain, étiquette sobre et élégante, cartons blancs 2x3 couchées EB 30 kg.

DÉGUSTATION :

Lauraire Des Lys est mis à la vente après 4 ans de garde au minimum. Aujourd'hui après 4 années de repos cette cuvée se complète d'arômes de truffe, de sous-bois. Les tanins sont remarquables par leur finesse et leur constance ils produisent un effet de milliers d'étoiles. La longueur en bouche est exceptionnelle.

SERVICE :

Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.