

LAUZINA ROUGE



Corbières Rouge 2021

Culture : biologique et biodynamique depuis 2019, compost fait sur place, couverts végétaux sur l'inter rang, troupeau de moutons qui pâturent dans les vignes, plantation de haies autour des vignes

Terroir : Grès du Campanien sur les coteaux nord du Massif de Fontfroide

Vignes et vendanges manuelles : 70% syrah et 30% grenache noir

Vinification : égrappage, levures indigènes, macération de 15 à 18 jours, travail en douceur par remontage, macération et pigeage. Elevage de plus de la moitié de la cuvée en demi muids de chêne français pendant 12 mois.

Dégustation : nez épicé et fruits noirs, notes de sous bois, bouche ample et élégante qui présente des tanins fins.

Garde : 5 à 10 ans

La petite histoire : Lauzina est le nom d'une parcelle. Son nom vient de l'occitan qui signifie « chêne vert ». De nombreux chênes verts entourent nos parcelles qui sont comme des clairières et c'est un hommage à ce paysage et à cet arbre emblématique de notre forêt.

