

# Côtes du Rhône Villages Laudun Domaine La Croix du Verger

A.O.C Côtes du Rhône  
Villages rouge Laudun

Terroir : Sols pierreux à fort pouvoir drainant.



## Le vignoble :

Zone de production : Village de Laudun.  
Age des vignes : 25 ans.  
Superficie du Vignoble : 4 hectares  
Rendement maximum : 42 hl/ha.

## Cépages :

**Grenache noir** (50%, potentiel aromatique et souplesse) - **Syrah** (30%, fruit – richesse et structure), **Mourvèdre** (20% arôme de fruits et d'épices).

## Vinification :

Vendange éraflée. Cuvaison de 3 semaines environ. Plusieurs remontages d'homogénéisation sont effectués après encuvage et tout au long de la fermentation alcoolique sur marc. Un suivi des températures permet de réfrigérer en début de fermentation si nécessaire et d'obtenir une montée douce et progressive de la température durant la fermentation.

## Caractères gustatifs :

**Œil** : robe rouge cerise aux reflets vifs.  
**Nez** : intense fruité, minéral et épicé.  
**Bouche** : bonne fraîcheur aux notes de réglisse, Souplesse et structure en bouche.

## Conseils de Dégustation :

**Température idéale de service** : 16°C-18°C.  
**Aptitude au vieillissement** : 6 ans environ.  
Convient parfaitement avec des plats en sauce, des viandes blanches ou rouges, des gratins, Des Pâtes au Pistou et des fromages au lait cru ou à pâte pressée cuite.

## Distinctions et commentaires :

Un Côtes-du-Rhône Villages signé « Les vigneronns de Tavel » d'un excellent rapport **qualité** prix.

## Présentation :

Bouteille 75 cl Bourguignonne lourde couleur « feuille morte ».