



## **AOP Côtes du Roussillon Chateau Lauriga "Soleil Blanc"**

Château Lauriga is van oorsprong een authentiek familiedomein, dat sinds jaar en dag in handen was van de Frans-Catalaanse familie Clar. Een aantal jaar geleden kreeg Jean-Claude Mas, de eigenaar van Domaines Paul Mas, de kans om het familiedomein over te nemen. Hij zag vele kwaliteiten in het wijnhuis, zoals het Catalaanse karakter, een bijzonder terroir en een groot aantal zeer oude wijnstokken.

Château Lauriga is een authentiek wijnchâteau net ten zuidwesten van Perpignan. Het domein telt 60 hectare in het wijngedebied met de meeste zonuren van heel Frankrijk. De witte topwijn van dit Château is hier dan ook naar vernoemd: de Soleil Blanc. Behalve de aanwezige zonuren zijn de Catalaanse invloeden ook terug te vinden in de gebruikte druivenrassen. Zo wordt er Macabeo verbouwd, onder de Franse naam Macabeu, en wordt in de rode wijnen hoofdzakelijk gewerkt met Grenache en Carignan, in combinatie met Syrah. Zowel bij de Soleil als bij de rode cuvées wordt gebruikt gemaakt van opvoeding op nieuw Frans eikenhout. De opbrengsten in de wijngaarden zijn van nature laag en komen niet boven de 45 hl/ha. Kortom, geconcentreerde wijnen die het beste uit de Roussillon naar boven halen.

Afkomstig van de zanderige wijngaarden van de Côtes des Catalanes in het zuiden van Frankrijk. Het terroir kenmerkt zich door klei, kalksteen en grind. De wijnstokken zijn tussen de 18 en 45 jaar oud.

Na de oogst worden de druiven direct ontsleed en geperst. De vergisting begint in RVS tanks en eindigt in eikenhouten vaten. Na de vergisting ondergaat de wijn een rijping op eikenhouten vaten voor 8 maanden.

Appellatie: Côtes du Roussillon AOP

Regio: Languedoc

Druivenrassen: Grenache Blanc & Grenache Gris en Macabeo.

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: vol - intens

Aroma: Getoast brood, steenfruit (perzik, abrikoos), peer en iets kruidigs.

Smaak: Gebalanceerde wijn met terugkerende vruchtentoetsers, kruidige frisheid die samen met de volle ronde afdrank een fijn samenspel geeft.

Serveren bij: Lekker bij rijke visgerechten, wit vlees of gevogelte (kalkoen, kip) en rijpe kazen.