

Domaine Lafage - Cuvée Centenaire 2011 - AOP Côtes du Roussillon



Cuvée
Centenaire
Appellation
Côte de Roussillon
Millésime
2011

[Commandez en ligne](#)

Le **Domaine Lafage** s'étend sur un peu plus de 200 hectares, landes et pinèdes comprises. En terme de vignobles, ce sont 138 hectares qui sont à vinifier aujourd'hui pour l'ensemble de la propriété. Le **Domaine Lafage** a élu domicile dans un mas en vieilles pierres sur la route bordée de vignes qui relie Perpignan, l'ancienne capitale des Rois de Majorque, au littoral méditerranéen. Niché autour du terroir maritime de 80 hectares, il offre une vue imprenable sur les Albères, une frontière naturelle entre France et Espagne qui plonge dans la Méditerranée.

Terroir

Galets roulés

Cépages

Grenache Blanc 80 %, Roussanne 20 %

Vinification

Récolte manuelle, tri sélectif, pressurage direct et fermentation pour une partie de la cuvée en fût de chêne.

Dégustation

Couleur Vert-Jaune avec des reflets brillants. Nez très fleurs blanches, d'une forte intensité. Pointe de vanille au nez et de fruit mûr (Banane, fruits exotiques...). La bouche est ample, bien structurée, rappelle le nez au niveau aromatique avec un subtil mélange de fleurs blanches et de fruits. Finale très plaisante.

Consommation

Dès l'apéritif, ou bien pour continuer sur des poissons grillés, du fourchaume et autres viandes blanches?

Elevage

En fût de chêne neuf et d'un vin

Distinctions

Mot du caviste

On aime ce vin, pour sa finesse, son équilibre, et sa complexité....



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/437>