

Domaine Lafage - Cuvée Authentique - 2006 - AOC Côtes du Roussillon



Cuvée
Authentique
Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2006

[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

La syrah vient de la zone de galets roulés sur Canet, les Carignan et Grenache noir proviennent d'un terroir d'altitude (300 m) dans les Aspres sur les contreforts des Pyrénées.

Cépages

Syrah 40 %, Carignan 30 %, Grenache Noir 30 %

Vinification

Vendange manuelle. Le Carignan est vinifié en macération carbonique, et les autres cépages sont vinifiés traditionnellement avec une macération pelliculaire à froid.

Dégustation

Robe rouge grenat profond. Son nez ouvert, exhale des arômes de fruits rouges avec une belle intensité, et une fraîcheur qui fait ressortir le côté croquant du fruit. On retrouve en bouche beaucoup de volume, des tanins fins et enrobés, le tout dans un bel équilibre et avec une agréable longueur.

Consommation

Vinades rouges, volailles rôties, poêlées de champignons des bois.

Elevage

20 % du volume de la cuvée est élevé en fût de chêne français d'un an, le reste est élevé en cuve sur lies fines, avec un batonnage régulier.

Distinctions

Guide Hachette 2010 **



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/650>