

LANROUS RESERVE

Ch 3

3 CÉPAGES C ALLIANT FRUITE , RONDEUR ET ELEGANCE COMPOSENT CETTE CUVÉE ORIGINALE

Cuvée conçue et élaborée par Andrée FERRANDIZ



Chenin : c'est un cépage vénérable connu depuis le IX^{ème} siècle en Anjou et en Touraine.

Dans le Languedoc , il n'a été que récemment implanté dans l'ouest audois car il entre dans la composition des AOC Crémants de Limoux. Le Chenin apprécie ce terroir à dominante calcaire où le soleil méridional lui permet une maturation précoce .Il apporte à la cuvée des notes florales avec une belle assise d'acidité et beaucoup d'élégance

Chasan : Cépage de conception récente c'est un croisement entre le Listan et le Chardonnay , héritant de ses parents un beau fruité , de la rondeur et du fond mais d'une acidité faible. C'est un cépage dont l'implantation est encore modeste du fait de sa jeunesse , cependant il reste intéressant pour le gras , la rondeur et le fruité qu'il apporte en assemblage.

Chardonnay : Le ROI des Cépages Blancs . Aucun autre cépage n'est aussi prisé que le Chardonnay, le monde entier en a planté et certains pays producteurs aux climats trop chauds l'ont massacré en faisant des vins trop lourds , alcooleux et boisés à outrance, provoquant ainsi le détournement et lassitude des certains consommateurs.

Les superficies plantées en Languedoc sont importantes mais suivant les zones d'implantation plus ou moins fraîches ou plus ou moins humides le comportement du Cépage est différent.

Nous avons choisi le chardonnay de notre cuvée dans l'ouest du Languedoc justement pour son climat frais qui donne des vins fruités , équilibrés , ronds et élégants



Vinification : La cueillette des raisins se fait à la machine le matin avant le lever du soleil afin de conserver la température fraîche des raisins et éviter l'oxydation. Après nettoyage de la vendange , un pressurage doux est effectué dans des pressoirs pneumatiques. Le débouillage , la clarification des jus à basse température, et l'ensemencement se font avant fermentation sous température contrôlée. Les vins sont ensuite conservés sur fines lies à basses températures.

Le VIN : 30% chenin, 20% chasan, 50% Chardonnay

Une robe jaune très pâle à reflets verts , des arômes exubérants de très belle typicité fruitée rappelant les fruits mûrs d'été (melon , pêche) avec une pointe briochée et aubépine . En bouche il remplit le palais par son onctuosité, sa puissance et sa remarquable nervosité qui en font un vin plein de fraîcheur de bel équilibre et un fruité très persistant en finale .

Un vin à boire bien frais vers 8°C/9°C pour le verre de l'amitié entre copains et sur des plats composés bien entendu de poissons et de coquillages mais aussi sur les légumes et entrées :

Saumon mariné, Cocktail d'avocat au melon et crevettes, Cocktail de crabe au cœur de palmier, Truites aux amandes, Carrelet au lard, Spaghetti au thon, Sole meunière, poireaux sauce mornay.