

LANROUS RESERVE

CA 3

3 CÉPAGES C ALLIANT LA TRADITION À LA MODERNITÉ COMPOSENT CETTE CUVÉE ORIGINALE

Cuvée conçue et élaborée par Andrée FERRANDIZ



Le Caladoc est un nouveau cépage résultant des études de la recherche agronomique pour la mise au point de variétés bien adaptées à certains terroirs méditerranéens. Issu d'un croisement entre le Cot et le grenache noir, il allie les propriétés de ses deux parents avec des qualités organoleptiques très intéressantes : vins colorés tanins denses et bien enrobés avec des aptitudes au vieillissement. Il a été implanté et est issu des vignobles du Haut Minervois dans un terroir de coteaux et de soubergues argilo-calcaires et secs. Cultivé en cordon de Royat ou en Guyot, il est vinifié en vendanges égrappées avec des cuvaisons accompagnées de pigeages et de remontages fréquents

Le Carignan : cépage traditionnel méridional du vignoble du Languedoc et d'implantation très ancienne, le vignoble est donc composé de vieilles vignes de plus de 50 ans d'âge, encore cultivées en gobelet, mode de culture à l'ancienne qui nécessitent une cueillette des raisins à main. De ce fait la vinification se fait en raisins entier avec macération carbonique. Il est à l'origine de vins de belle structure aux arômes personnalisés.

Le Cabernet Sauvignon : Cépage bordelais de renommée internationale à l'origine des plus prestigieux vins français a été adopté par les vignobles du monde entier pour ses qualités exceptionnelles. Il a été implanté dans le Languedoc, il s'est parfaitement adapté aux terroirs de l'ouest audois au climat plus humide et aux sols plus profonds. Il compose des vignobles implanté sur des collines. La culture est faite sur le mode bordelais.



Le vin entrant dans la composition de cet assemblage est issu de vendanges mécaniques vinifiées en vendange égrappée et cuvaision courte avec immersion totale du chapeau de marc. L'extraction des arômes et de la couleur profonde donne un vin fruité et rond aux tanins fins et denses sans dureté.

LE VIN : Composition de la Cuvée

40% Cabernet sauvignon

40% Caladoc

20% Carignan vinifié en macération carbonique

Avec une très belle robe rouge pourpre à reflets noirs, des arômes de fruits rouges mûrs mêlés à des notes florales, il laisse découvrir sa jeunesse. L'attaque est grasse et fruitée avec une chair aux tanins ronds et souples qui lui donnent une belle harmonie. Il finit sur des notes réglissées. L'ensemble est un vin agréable à boire dès maintenant, mais avec une aptitude pour 2 ou 3 années de vieillissement..

A déguster à température de 12°/13°C sur des charcuteries, des viandes grillées ou rôties et certains plats campagnards : Jambon aux haricots blancs, fricassée de cèpes, veau aux olives vertes et petits oignons grelots, gratin paysan, pâté en croûte de canard aux noisettes, Terrine de lapin charcutière, poitrine de veau farci.