

LANROUS FRUITE

RAISIN GOURMAND

NOUVELLE TECHNIQUE DE VINIFICATION AU SERVICE DES VIGNOBLES DE TRADITION EXPRESSION DES ARÔMES ET FRUITÉ PERMANENT

Le Languedoc Roussillon , vignoble ouvert aux nouvelles technologies de vinifications , est souvent à l'origine de la mise au point de nouveaux types de vinification , lui permettant de valoriser ses cépages traditionnels mais également ses nouveaux cépages. Les producteurs évoluent sans cesse pour obtenir de leurs raisins la meilleure expression et répondre ainsi aux attentes des nouveaux consommateurs.



CEPAGES et VINIFICATION

Issue des Coteaux de la vallée de l'Hérault , cette cuvée composée de :
20% carignan , 20% cinsault, 35% grenache noir, 25% syrah

Elle est vinifiée selon la méthode dite de thermovinification avec flash détente. Cette méthode , permet par une augmentation rapide de la température suivie d'une baisse de pression brutale une extraction à chaud des arômes et de la couleur avec une cuvaison courte suivie d'une fermentation en phase liquide à basse température. Cette technique permet ainsi l'obtention de vins très fruités aux remarquables caractères de fruits rouges et des tonalités florales durables dans le temps ce qui leur permet de se caractériser par un fruité permanent. D'autre part les tanins durs et secs n'ont pas le temps de se solubiliser et les vins se présentent avec une belle couleur tout en restant ronds et sans aspérité.

LE VIN :

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, à déguster à température de 12°/13°C sur des charcuteries , des viandes et certains plats campagnards : gratin paysan, pâté en croûte de canard aux noisettes, poitrine de veau farci, Spaghettis bolonaise, Brochettes d'agneau au barbecue, Saucisse , chipolatas ou boudins grillés, Steak ou entrecôtes grillés accompagné de sauce béarnaise, Pommes de terres et tomates farcies, Filets mignons aux petits oignons, Tourte à la viande.