

## FICHE TECHNIQUE

### Côtes-du-Rhône Villages LAUDUN Rouge 2013 Cuvée Les Cadinières



#### TERROIR :

- Cailloutis calcaires et terre argileuse
- Rendement : 35 hl/ha

**CEPAGES :** Grenache 50%, Syrah 30%, Carignan 20%  
Age moyen des vignes : 40 ans

#### METHODE DE VINIFICATION:

- vendange non éraflée, semi foulée, macération de 14 jours
- vin de presse et vin de goutte assemblés
- élevage en cuve

**EMBOUTEILLAGE :** réalisé au domaine par le vigneron

#### DEGUSTATION:

- robe d'un rouge profond
- nez intense de cassis, petits fruits rouges, épices, légèrement poivré
- tanins soyeux et fondus sur des notes épicées

#### HARMONIE METS ET VINS:

- Viandes en sauce au vin, lasagnes, *riste d'aubergines*, magrets de canard
- Suggestion d'un gourmand : essayer avec un gâteau fondant au chocolat noir

**GARDE :** agréable à boire dès maintenant, ce vin va s'ouvrir au fil des ans et devrait réserver d'agréables surprises à ceux qui retrouveront une bouteille conservée dans 5 ou 6 ans...

#### ORIGINE:

- Au lieu dit « *les Cadinières* » se trouvent une partie des vignes du domaine.
- Ce mot vient du *Cade*, petit arbuste épineux de la famille du genévrier, qui pousse sur les terres arides. De son bois on faisait autrefois des tuteurs pour la vigne à la longévité légendaire.