

## FICHE TECHNIQUE

### Côtes-du-Rhône Villages LAUDUN Rouge 2011 Cuvée Les Tambourinaires

#### TERROIR :

- Terrasses rhodaniennes à galets roulés et terre rouge argileuse.
- Rendement: 30 hl/ha.

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

#### METHODE DE VINIFICATION:

- récolte manuelle,
- vendange non éraflée, semi-foulée, macération de 12 jours avec chapeau immergé, vin de presse uniquement

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

#### DEGUSTATION:

- robe pourpre avec des reflets rouge cerise,
- nez de fruits rouges confiturés, notes de fumé, cuir, olive noire, attaque onctueuse de fruits rouges, puis des tanins plus présents avec des saveurs réglissées, structure riche et ample

#### HARMONIE METS ET VINS:

- Viandes rouges en sauce, gibiers et pourquoi pas un poisson aux épices.
- Suggestion pour les amateurs de cigares, déguster après dîner accompagné d'un *Flor de Copan Belicoso* du Honduras.

**GARDE :** à déguster chaque année pendant au moins 10 ans pour une redécouverte aromatique.

#### ORIGINE:

- Un sommelier bien inspiré, en visite au domaine, fut séduit par ce vin de pressoir intense destiné à l'assemblage et suggéra d'en faire une cuvée spéciale.
- Ce vin à la fois puissant et raffiné est un hommage aux musiciens Provençaux appelés « *les Tambourinaires* ». Au son de leur galoubet tambourin ils animent les fêtes traditionnelles, jouant des heures avec entrain sous le soleil et le Mistral.

