

DOMAINE DU VIEUX LAZARET



Domaine du Vieux Lazaret Rouge 2021

AOC Châteauneuf du Pape,

C'est un vin friand et souple, synonyme de partage et de convivialité s'adaptant parfaitement aux plats de viandes en sauces ou plus simplement grillées. Ses arômes en font un Châteauneuf-du-Pape accessible à beaucoup de dégustateurs, des débutants aux plus confirmés.



PRÉSENTATION

Notre Domaine du Vieux Lazaret est l'un des principaux domaines de l'Appellation et des plus anciens datant de 1748. Le domaine s'étend sur environ 100 ha, réparti sur les 3 terroirs typiques. Les 13 cépages sont cultivés sur nos terres.

Au début du XIX^e, la Famille Quiot racheta un ancien Lazaret (hospice tenu par des religieux Lazaristes qui joua un rôle primordial pendant la peste de 1720 durant laquelle périt 1/3 de la population du village) et y établit son domaine viticole en y rattachant les parcelles possédées sur la commune. Le « Domaine du Vieux Lazaret », constitué en 3 siècles au grès des mariages, achats et partages, porte ce nom depuis 1915.

SITUATION

Nos parcelles sont réparties tout autour du village de Châteauneuf-du-Pape, ce qui nous permet de profiter de tous les avantages que peut offrir l'aire d'Appellation en termes de variétés climatologies, de terroirs et d'exposition. Les 13 cépages traditionnels autorisés sont présents sur le domaine. Cela nous permet des vins équilibrés, tout en finesse.

TERROIR

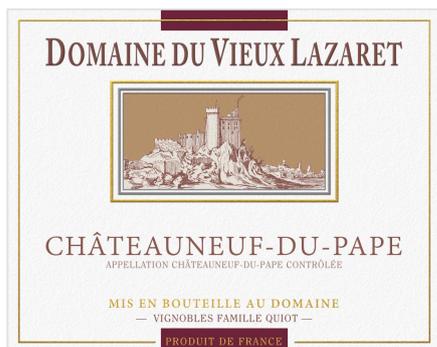
3 grands types de sols : les sols à galets roulés, les terrasses caillouteuses au sous sol associant sables et graviers et les sols argileux issus de la roche mère calcaire.

À LA VIGNE

Notre métier de Vigneron, mais avant tout d'agriculteur, nous demande de nous allier à la nature et de nous y adapter. Selon les années, cela peut être plus ou moins difficile selon les conditions météorologiques. Cependant, nous devons, par nos pratiques culturales, permettre à la plante de nous donner son optimum sur la durée et de préserver nos terroirs.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Eraflage total, remontages bi-quotidiens. Cuvaïson : 15 à 21 jours en cuves béton. Élevage 18 mois cuves et fûts (15%).



CÉPAGES

Cinsault, Counoise, Grenache noir, Mourvèdre, Muscardin, Syrah, Terret noir, Vaccarèse

15 % VOL.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

Domaine du Vieux Lazaret

5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DÉGUSTATION

Jeune : carmin profond, fruits noirs mûrs, tournant aux épices. Souplesse, persistance et ampleur aromatique.

Ce vin peut être conservé en tant que vieux millésime. Ses arômes de fruits mûrs épicés tournent alors sur des compotés touchant aux pruneaux, au réglisse et à des poivres noirs.

ACCORDS GOURMANDS

Les accords mets-vin traditionnels : viandes rouges, plats en sauces, terrine de viande et fromage. Mais n'hésitez pas à faire preuve d'originalité avec un tagine d'agneau, une poêlée de champignons forestiers...

PRESSE & RÉCOMPENSES

SEK 250-299

Médaille d'Argent - Silver

""Saveur épicée et nuancée avec des notes de fût, de framboise, de laurier, de romarin, de poivre noir, de prune, d'olives noires et de lavande. A servir à 16-18°, avec des plats de viandes rouges.""

"Spicy and nuanced flavor with notes of barrel, raspberry, bay leaf, rosemary, black pepper, plum, black olives and lavender. Serve at 16-18°, with red meat dishes. ""

Vinordic

