

DOMAINE DU VIEUX LAZARET



Domaine du Vieux Lazaret Cuvée Exceptionnelle 2017

AOC Chateauneuf du Pape,

Dans notre Cuvée Exceptionnelle Domaine du Vieux Lazaret, nous recherchons l'élégance, la finesse et l'équilibre... La Quintessence d'un Millésime d'Exception.



PRÉSENTATION

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 le 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

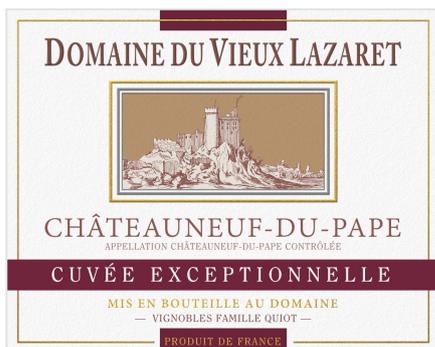
Cette cuvée est produite uniquement certaines années. Les années de production doivent être un beau millésime, sur l'ensemble de nos produits, afin que notre Cuvée Exceptionnelle soit une quintessence et non une extraction qualitative. Il faut que les potentiels organoleptique et de vieillissement de cette cuvée soient conformes tout au long de l'élevage, afin que cet assemblage porte le nom de Cuvée Exceptionnelle.

À LA VIGNE

Notre Cuvée Exceptionnelle n'est pas issue d'une parcelle spécifiquement. C'est le travail de sélection en cave et d'élevage qui lui donne son nom.

ÉLEVAGE

Durant la période de vinification, sur l'ensemble de nos cuves, certaines vont être pressenties pour devenir "Cuvée Exceptionnelle". Suite à des élevages spécifiques en cuve béton, puis en fût d'environ un an chacun, seul un petit volume va finaliser sa sélection et devenir la Cuvée Exceptionnelle au terme de nombreuses dégustations. Le reste du volume pressenti mais non "élu" va être assemblé avec notre cuvée Tradition du Domaine du Vieux Lazaret.



CÉPAGES

Grenache noir - □□□, Mourvèdre,
Syrah - □□

15 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.



SERVICE

Chambré, à température ambiante.
Il peut être préférable de le décanter, selon le millésime et son âge.

POTENTIEL DE GARDE

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



DÉGUSTATION

Robe grenat profond.

Notes de cerise rouge, prune et myrtille complétées par de la violette et des roses séchées.

Long final avec de la rondeur et de la douceur.

Les maitres-mots sont longueur et élégance.

Bien entendu, en vieillissant, la couleur et les arômes se modifient. Le vin est un produit évolutif et vivant. Si vous appréciez les vieux millésimes, ce vin s'y prête parfaitement.

ACCORDS GOURMANDS

Plats truffés, cèpes, gibiers.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Bronze

"Nez très parfumé de cerise rouge, concentré en fruit, et acidité de la framboise."

International Wine Challenge Bronze 2022

89.2/100

Gold Medal

Sélections Mondiales Des Vins - Canada, 22/10/2022

Platine

Japan Wine Challenge 2022

