

LAVAU

Vins de la Vallée du Rhône,
PRODUIT DE FRANCE



LE CARRÉ

FAMILY VINEYARD COLLECTION

LE CARRÉ

Origine : Benoit et Frédéric Lavau ont découvert en 2010 « La Decelle », un superbe vignoble situé au coeur de l'enclve des papes, à Valréas.

La cuvée « Le Carré » provient d'une parcelle de 5 ha plantée sur un coteau exposé plein sud, au centre du domaine. Elle présente un potentiel qualitatif hors norme, et sa géométrie lui a donné son nom.

Travail : La cuvée « le Carré » est produite uniquement les millésimes exceptionnels. Après une vinification longue, le vin est élevé en barriques neuves de 228L et 450L pendant 18 à 24 mois selon les millésimes.

Les plus belles barriques sont alors sélectionnées et assemblées pour créer la cuvée, limitée à environ 3 000 bouteilles.

Ce travail d'orfèvre permet de révéler un grenache robuste et de très élégantes Syrah, comparables aux grandes Syrah du nord de la Vallée du Rhône.

“Nez puissant et complexe, aux arômes torréfiés, mêlés d'une pointe chocolatée. Ample et généreux en bouche, charnu, jolis arômes de fruits noirs toujours soutenus par les mêmes notes toastées.”

Nous conseillons de carafer « Le Carré » une heure avant son service pour en apprécier toute la générosité.

Cépages : Grenache 40% Syrah 60%

Raisin : 100% eraflé

Vinification traditionnelle : 25 jours de macération, remontages, délestages.

Élevage : 18 à 24 mois en barriques neuves de 228 et 450 l, bois français.

Tonnellier : Rousseau, Bourgogne.