

LAVAU

Vins de la Vallée du Rhône,
PRODUIT DE FRANCE



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 intense et beurré aux arômes de pêche et fruits secs, une bouche d'une ampleur exceptionnelle, qui finit longuement sur une note très légèrement boisée.”

Le carré blanc est un vin de gastronomie, qui s'associera avec un poulet de Bresse à la crème ou une coquille Saint Jacques.

Cépages : Viognier 60% Marsanne 40%

Rendement: 35 hl/ha

Raisin : 100% eraflé

Vinification: en barriques neuves de 450L avec contrôle de température.

Élevage : 9 mois en barriques neuves de 450 L

Tonnellier : Rousseau, Bourgogne.