

LAGOY ROSÉ CLASSIQUE 2023

DOMAINE DE LAGOY



Vignobles de France Régions viticoles Provence

Le Lagoy rosé classique est la cuvée la plus importante du Domaine. Cinsault et Merlot dominent dans ce millésime 2019.

Couleur rose pâle, nuance pêche.

Le nez se caractérise sur des notes fruitées, cerises, fraise, accompagnées de notes minérales. La bouche, équilibrée, est ronde et fruitée. Les notes de cerise et les notes minérales sont bien présentes en finale. Un vin de caractère.

- Grenache 12%
- Caladoc 15%
- Merlot 35%
- Cinsault 37%
- Cabernet Sauvignon 5%

Accords mets et vins

Rayonnant en apéritif comme en vin principal, où il magnifie tous plats méditerranéens, ainsi que les salades.

Détails

Viticulture : Biologique

Région : Provence

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Olivier Senard

Domaine : Domaine de Lagoy

Couleur : Rosé

Appellation : IGP Alpilles

Cépages : Cinsault, Merlot

Millesime : 2023

Degrés : 13,5 %

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sol à texture calcaire sableuse avec beaucoup de galets.

Cépage : Grenache 12% Caladoc 15% Merlot 35% Cinsault 37%

Vendange : à la machine

Viticulture : Bio

Vinification : Température contrôlée, stabulation préfermentaire à froid, macération pelliculaire

Dégustation

Robe : Rose pâle brillant, nuance pêche

Nez : Le nez s'exprime sur des notes fruitées, cerises, fraise, accompagnées de notes minérales.

Bouche : Les notes de cerise et les notes minérales sont bien présentes en finale.

Finale : les notes de pomelo et des notes poivrées et minérales prolongent la finale

Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de Lagoy est une propriété agricole située à Saint Rémy de Provence et intégrée dans le parc régional des Alpilles. Ce domaine a été acquis en 1662 par la famille Meyran et est resté dans cette même famille depuis lors. Il a pour point central le château de Lagoy, classé monument historique, dont la construction remonte à 1714. Le Domaine de Lagoy produit des vins « bio » rouges et rosés et blancs qui bénéficient de l'appellation IGP Alpilles. Le vignoble a été implanté pour la majeure partie de ses 18 ha en 1976 et produit des vins « bio » depuis 2001. Le plateau de la Petite Crau où il est implanté, a un sol caillouteux avec une texture calcaire - sableuse, formé à partir d'alluvions du Rhône. La présence de nombreux galets qui emmagasinent la chaleur, et l'isolement du vignoble sont autant de facteurs favorables à une production de qualité de vins et notamment de vins bios. Cinq hectares supplémentaires ont été plantés en 2019 et six hectares d'un vignoble contigu, en cours de conversion « bio », viendront dans trois ans également compléter le domaine. La vendange est vinifiée depuis trois ans dans un chai neuf et la qualité des vins de la nouvelle équipe aux commandes depuis six ans est régulièrement récompensée: ainsi le Lagoy rosé classique 2018 a-t-il obtenu deux étoiles au Guide Hachette 2020, ainsi qu'une médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants.

AUGERON
FAMILLE PERRI