



Cuvée Loriane 2010

Vendange tardive 2010

Encépagement

Assemblage de Marsanne (90%) et de Grenache blanc (10%).

Vignes et rendement

Les vignes âgées de 40 ans nous donnent une petite production de 30 à 35 hectolitres/hectare. Le vin est issu du lieu dit « Bramadou » dont le sol est argileux et caillouteux. La conduite de la vigne est celle dite du « cordon de Roya » avec fils releveurs. Sa particularité est de permettre au soleil de doré ces magnifiques grappes après que la vigne eut été ébourgeonnée et effeuillée.

Cette vendange spéciale fait l'objet d'un soin particulier jusqu'aux vendanges qui ont lieu fin novembre

Vinification et élevage

Nos raisins sont cueillis à la main, en faisant attention de ne pas tomber les grains confits. Ramassée en caisses, cette vendange est pressée dès son arrivée au chai, déposée 24 heures dans une cuve, puis mise au propre. Ce vin se vinifie naturellement à température de la cave, à 18°.

Dégustation

Jolie robe couleur miel. On découvre un nez élégant de fruits d'automne, de poires et de coings. Sa bouche est pleine, ronde, avec du volume, sur des arômes de miel.

C'est un vin à découvrir entre amis autour d'un apéritif campagnard lorsqu'il est servi frais. À température ambiante, il accompagnera merveilleusement, vos foies gras, vos desserts et plus particulièrement les gâteaux au chocolat.