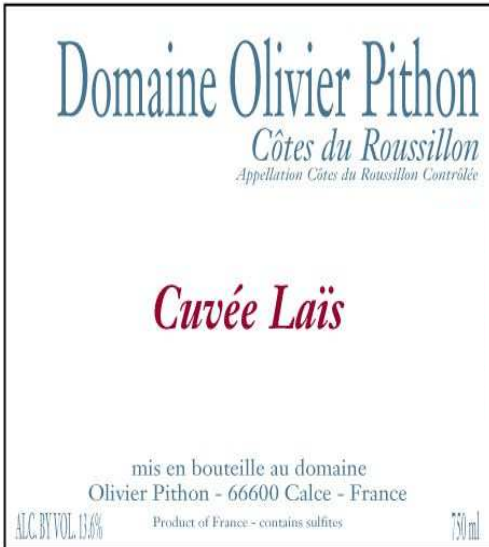


# Cuvée Laïs



La Cuvée Laïs rouge 2008 est le fruit de grand changement dans notre domaine. En effet, ce vin remplace 2 cuvées que nous produisons précédemment, à savoir La Coulée et Saturne.

Grâce à une qualité montante dans les vignes et le désir de faire évoluer nos vins, cette nouvelle cuvée a vu le jour. Nous souhaitons par ce vin obtenir un combiné de fruit et de richesse que nous apportaient séparément nos 2 précédentes cuvées.

Production: 20 000 bouteilles

Rendement: 30hl/ha

Surface: 4,5 ha

L'assemblage est bien local, il montre à la fois la diversité de nos cépages et celle de notre terroir: Carignan, Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre sur des sols de schistes, d'argilo calcaire et de marnes.

Les vignes sont très différentes les unes des autres en terme d'âge et de terroir, mais la qualité qu'elles nous rendent nous permet de faire des vins singuliers et droits.

Les vins sont vinifiés par terroir, c'est pour nous, la meilleure manière de les laisser s'exprimer. Puis ils sont assemblés en cuve en béton. Le matériau d'élevage est primordial, et son choix va dépendre des notes que nous souhaitons retrouvées dans le vin. Ainsi, le béton nous apporte une grande fraîcheur et des notes séveuses que nous aimons tant.

Le millésime 2008, symbolisera l'évolution naturelle de notre domaine.

