LAGOY ROSÉ CLASSIQUE 2024

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 pa le, nuance pe che.

Le nez s sur des notes fruite es, cerises, fraise, accompagne es de notes mine rales. La bouche, e quilibre e, est ronde et fruite e. Les notes de cerise et les notes mine rales sont bien pre sentes en finale. Un vin de caracte re.

- 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

Degrès : 13,5 %
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Olivier Senard
Domaine : Domaine de Lagoy
Couleur : Rosé
Région : Provence
Appellation : IGP Alpilles
Cépages : Cinsault, Merlot
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2024
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sol à texture calcaro 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 fruite es, cerises, fraise, accompagne es de notes mine rales.
Bouche : Les notes de cerise et les notes mine rales sont bien pre sentes 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 calcaro - 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.

Plaisirs du vin
Agen