

LAUDES DE LEINGOUST

Laudes de Leingoust, AOP Minervois, Rouge, 2020

AOP Minervois, Languedoc-Roussillon, France



SITUATION

Lieu historique du Languedoc dont les origines remontent au XVe siècle, l'Abbatiale de Leingoust a accueilli des moines en son sein jusqu'à la fin du XIXe siècle. Son environnement préservé, bordé par l'Aude et le Canal du Midi sur l'aire d'appellation d'Origine Protégée Minervois et sa palette de terroirs permettent d'élaborer des vins singuliers, généreux et complexes.

À LA VIGNE

Récoltés à pleine maturité, les différents cépages sont vinifiés séparément en limitant l'utilisation d'intrants.

VINIFICATION

Récoltés à pleine maturité, les différents cépages sont vinifiés séparément en limitant l'utilisation d'intrants. Fermentation et une extraction se déroulant à température régulée pour obtenir la meilleure extraction.

ÉLEVAGE

Élevage partiel sous bois.

CÉPAGES

Grenache noir 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 30%

14 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge profonde, nez épicé, tendant légèrement vers le pruneau. La bouche harmonieuse et de belle densité offre une belle longueur finale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

88/100

"Medium deep garnet colour. Sweet slightly balsamic aromas, dried fruit, fig, prune, floral notes and garrigue. Soft and rounded palate, slight feeling of sweetness with a soft texture, mild acidity and medium to long finish.

88"

Andreas Larsson

PRODUIT DE FRANCE



MINERVOIS

appellation d'origine protégée

2019

Famille Dexeà

750 ml 13% vol.



FR-BIO-01
Agriculture France



Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3760325400417	

1/1



Abbatiale de Leingoust
Sérame, 11200 LÉZIGNAN-CORBIÈRES
Tel. (+33) 04 68 33 32 22 - contact@familledexea.fr
www.familledexea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

