

LAUDES DE LEINGOUST

Laudes de Leingoust, AOP Minervois, Rouge, 2019 AOP Minervois, Languedoc-Roussillon, France



SITUATION

Lieu historique du Languedoc dont les origines remontent au XVe siècle, l'Abbaye 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.

A 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.

ELEVAGE

Élevage partiel sous bois.

CÉPAGES

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

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13,5 % vol.

PRODUIT DE FRANCE

LAUDES DE LEINGOUST

MINERVOIS

appellation d'origine protégée

2019

Famille Dexe

750 ml 13% vol.



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.



Abbaye 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.



C1100F