

# Domaine du Vieux Lazaret (rouge, 375 ml)

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	60 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 5 % Cinsault
<b>Appellation</b>	Châteauneuf-du-Pape (AOC)
<b>Producteur</b>	Famille Quiot
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Vallée du Rhône
<b>Format</b>	375 ml
<b>Degré d'alcool</b>	14,5 %
<b>Température de service</b>	15 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Terroir

Le domaine du Vieux Lazaret se situe au pied du Mont-Ventoux. Ce terroir de 14 ha est un véritable patchwork de sables, d'argiles et de graves.

## Vinification et vieillissement

Un éraflage quasi-total est réalisé. La cuvaison s'effectue pendant 15 à 21 jours en cuves de béton avec des remontages deux fois par jour. L'élevage de 18 mois se déroule en cuves et en fûts.

## Caractéristiques

Robe rouge aux reflets profonds. Un nez expressif de petits fruits rouges (framboises, fraises, cerises) et d'épices (muscade, poivre). La bouche est tendre et veloutée. Le vin est ample et bien structuré, il dévoile un équilibre harmonieux.

## Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges, des plats en sauces, une terrine de viande ou des fromages. Il est conseillé de le mettre en carafe environ 30 minutes avant le service.

## Code produit

Québec : 918995

