

# Domaine du Vieux Lazaret

<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>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	14,5 %
<b>Température de service</b>	15 °C
<b>Disponible</b>	Québec, Alberta
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité approvisionnement continu

## Terroir

Le domaine du Vieux Lazaret se situe au pied du mont Ventoux. Ce terroir de 14 ha est un véritable patchwork de sable, d'argile et de graves.

## Vinification et vieillissement

Un éraflage quasi-total est réalisé. La cuvaison s'effectue pendant 15 à 21 jours en cuves béton avec des remontages bi-quotidiens. 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 sauce, une terrine de viande ou des fromages. Il est conseillé de le mettre en carafe environ 30 minutes avant le service.

## Codes produits

Québec : 11808822, Alberta : 969733

