LAURONA

LE MIROIR DU TEMPS

Fondé en 1999 par René Barbier · premier domaine privé de la DO Montsant

by Fiona Fischer

LE VISAGE CACHÉ DU GRENACHE

Blanc *2021*

MACABEU 53 % · GRENACHE NOIR 47 %

Le Blanc de Laurona est un secret de connaisseurs : Macabeu et Grenache noir, issus de vieilles vignes de haute altitude. Fermenté et élevé entre acacia et chêne français, sur ses lies, il unit la pureté d'un blanc à la mémoire d'un raisin rouge. Longtemps le blanc préféré de René Barbier. Un vin de gastronomie, fait pour durer.

ROBE	Jaune très pâle, presque cristallin.
NEZ	Prune jaune sur fond floral de fleurs de cerisier et d'amandier. À l'aération, l'élevage s'exprime : sous-bois, lavande sauvage, pointe d'allumette craquée.
BOUCHE	Attaque douce et intense, acidité nette, touche saline. Grande amplitude aromatique en milieu de bouche ; finale longue et élégante. Un blanc de gastronomie.

Ce que le temps a fait

VENDANGE	FERMENTATION	ÉLEVAGE	GARDE
2021	Acacia & inox	Sur lies	7 à 10 ans
vieilles vignes d'altitude	*fûts d'acacia de 500 L et cuves inox*	*acacia 500 L et chêne français 300 L*	*le temps révèle*

VINIFICATION

Deux chemins pour un même vin : une partie fermente en fûts d'acacia de 500 litres, l'autre en cuves inox. L'un pour la texture, l'autre pour la pureté, réunis à la fin.

À TABLE

Turbot au beurre blanc · Riz de mer façon paella · Volaille de Bresse à la crème et aux morilles

ALCOOL	PH
13,3 %	3,14

ACIDITÉ
6,8 g/L

Un vin est un lieu, saisi à un moment du temps. Nous ne le recréons pas. Nous le préservons. Le temps fait le reste.

TERROIR & ARCHITECTURE · INTERVENTION MINIMALE · SILENCE EN BOUTEILLE · LE TEMPS RÉVÈLE

CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
+34 977 83 17 12
cellerlaurona.com