



LAURONA
LE MIROIR DU TEMPS

Fondé en 1999 par René Barbier et Christopher Cannan · 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'mandier. 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.



2021

Ce que le temps a fait

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

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