LAURONA

LE MIROIR DU TEMPS

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

*by Fiona Fischer*

LA MÉMOIRE D'UN MILLÉSIME

# Mític *2015*

SYRAH 42 % · GRENACHE 30 % · CARIGNAN 21 % · CABERNET SAUVIGNON 8 %

Mític est la mémoire d'un millésime. Quatre cépages, cueillis dans plusieurs villages, se retrouvent chaque année dans des proportions différentes : le Grenache apporte le fruit, le Carignan la densité, la Syrah ses nuances, le Cabernet Sauvignon sa trame. L'assemblage au sens noble : faire tenir tout un paysage dans un seul verre.

**ROBE**

Rubis profond, cœur dense, disque encore vif.

**NEZ**

Intensité marquée : épices méditerranéennes et muscade, garrigue de pins et de chênes verts, fruits rouges mûrs et noisette. En rétro-olfaction, prunelle et prune sauvage, pointe saline de liqueur de prunelle.

**BOUCHE**

Attaque puissante et concentrée, sur une trame minérale de roche blanche. Le millésime donne un vin dense, aux tanins encore fermes, porté par une acidité épicée. Finale très longue, sur la prunelle et les épices.

## *Ce que le temps a fait*

| VENDANGE | ÉLEVAGE EN FÛT | EN BOUTEILLE | GARDE |
|---|---|---|---|
| 2015 | 12 à 18 mois | Jusqu'à maturité | 10 à 30 ans |
| *DO Montsant* | *chêne français, fûts de 500 L* | *affinage en bouteille, en cave* | *le temps révèle* |

**VINIFICATION**

Quatre cépages, une seule voix. En cuves de 50 hectolitres, une longue macération, des remontages et des pigeages : on écoute le raisin, puis on le laisse parler.

**À TABLE**

Épaule d'agneau confite aux herbes de garrigue · Pigeon rôti, jus aux épices douces · Brebis affinés

| ALCOOL | PH |
|---|---|
| 14,4 % | 3,77 |

| ACIDITÉ |
|---|
| 4,1 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