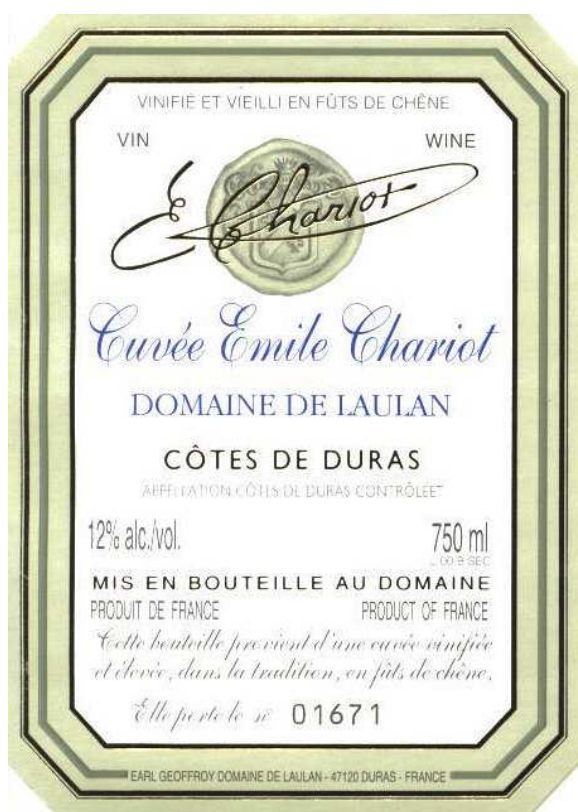


FICHE TECHNIQUE
VIN BLANC SAUVIGNON CUVEE EMILE CHARIOT

DOMAINE DE LAULAN
Côtes de Duras

Propriétaire : EARL GEOFFROY
Adresse : Domaine de Laulan
47120 Duras
Téléphone : 05-53-83-73-69
Télécopie : 05-53-83-81-54
Email : contact@domainelaulan.com
Site : domainelaulan.com

PRESENTATION DU VIN



Vinification :

Après pressurage et débouillage, la vinification a eu lieu en barriques (1/3 barriques neuves, 1/3 barriques de 1 an, 1/3 barriques de 2 ans). Le batonnage des lies a été effectué pendant toute la durée de l'élevage (12 mois) afin d'obtenir de la rondeur et du gras et de développer la palette aromatique.

Dégustation :

La robe est brillante, de couleur jaune pâle. Le nez puissant présente des notes vanillées et de pain grillé.

La bouche ronde et longue débute avec des arômes d'ananas, de pamplemousse avant de se prolonger sur des notes de noisettes et d'amandes grillées. Très gras, ce vin présente en bouche une très grande longueur et une bonne persistance aromatique.

Récompenses :

Blanc Cuvée Emile Chariot 1999

Médaille de Bronze au Concours National des Caves Particulières 2001
Sélectionné par les Guide Hachette des Vins 2001 et Dussert Gerber des vins 2004

Conseils du sommelier :

Poissons en sauce, entrées chaudes (quiches, tartes au fromage, flamiches), viandes blanches, fromages : Comté ou brebis.