



TESSELLAE OLD VINES
SARL LAFAGE

AOP CÔTES DU ROUSSILLON



CODE : 12216562



TESSELLAE OLD VINES CÔTES DU ROUSSILLON

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Situé entre mer et montagne, sur la route reliant Perpignan au littoral méditerranéen, le Domaine Lafage a élu domicile dans un mas en vieilles pierres du 15^e siècle. Celui-ci vinifie les raisins issus de trois terroirs bien distincts du Roussillon. Après six générations de vigneron, Jean-Marc et Eliane Lafage, tous deux œnologues, conduisent aujourd'hui le domaine. Ils allient leur expérience technique internationale au savoir-faire traditionnel. En remontant le fleuve de l'Agly, le vignoble catalan prend de la hauteur. Il s'est enraciné sur des marnes noires et des schistes feuilletés balayés par de forts vents du nord. Sur ces terres, le Domaine Lafage vient chercher l'opulence et l'authenticité des cépages catalans tels que le Muscat, le Grenache Noir, le Carignan et le Syrah.

LA PRODUCTION DU VIN

- Vendange manuelle
- Macération à froid à 10°C durant 24 h
- Vinification traditionnelle à 25°C durant 1 mois
- Élevage en cuve de béton pendant 1 an

LES CÉPAGES

- Grenache noir 40%
- Syrah 40%
- Mourvèdre 15%
- Grenache gris 5%

LA DÉGUSTATION

- Robe de couleur rouge cerise noir
- Nez intense et complexe aux arômes de garrigue, fraise, cerise noire avec une touche de fleurs printanières
- Structure veloutée, avec une voluptueuse finale en bouche

USAGE

Ce vin accompagne très bien les viandes rouges grillées et marinées, les gibiers, les plats épicés, les couscous, la moussaka, et les fromages à pâte pressée.

RÉCOMPENSES

- 93/100 au Guide Parker 2012 — Millésime 2011
- 90/100 au Guide Parker 2013 — Millésime 2012
- 4 étoiles Sélection Vins et Vignobles Janvier 2016- Millésime 2012
93/100 au Guide Parker 2017 — Millésime 2015



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1H0
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com