



BLANC DE LAURONA

Celler Laurona is gelegen in de Sierra del Montsant, achter het voorgebergte van de Middellandse Zee kust van Tarragona. Daar heeft Fiona Fischer samen met René Barbier Ferrer het volledige potentieel van de inheemse Grenache, rood en wit, Macabeo en Cariñena om te spelen met de verschillende bewerkingen van Syrah en Cabernet en wijnen te creëren met een grote persoonlijkheid.

Het grootste respect in de arbeid van de wijngaarden, de toewijding, kennis en geduld in de wijnmakerij, maken van onze wijnen grote "vins de garde".

Wijngaarden aangeplant in 1995 en 1996 in struikgewas.

3185 flessen.

Vinification

De helft van de most wordt gefermenteerd in acaciavaten van 500 liter en de andere helft wordt in roestvrij staal gedeponneerd. De helft wordt gerijpt met zijn droesem in acacia vaten van 500 liter en de andere helft in Franse eiken vaten van 300 liter... De winter was iets kouder dan gewoonlijk. De regenval van februari tot juni was schaars. De knopzetting ontwikkelde zich goed en ging gepaard door een goede vegetatieve groei in de eerste fenologische fasen. De regenval was, zoals eerder opgemerkt, was schaars maar aanwezig in alle lentemaanden, positief voor de bloei en het begin van de groei. Wat de zomer betreft De zomer was droog, met hoge en constante temperaturen. We kunnen de temperaturen in juni benadrukken, die twee graden hoger waren dan dan het gemiddelde van de laatste tien jaar. Het gebrek aan water van januari tot september heeft in sommige bedrijven droogte veroorzaakt, waardoor een trager rijpingsproces.

Smaakimpressie

Visueel: zuiver en goudkleurig. Neus: De neus is complex. Het is bloemig (witte bloemen, lelie) gecombineerd met fruittonen zoals watermeloen en banaan. Tegelijkertijd kruidig: bijenwas en kweeper, tijm en witte peper. Smaak: De aromatische complexiteit is in perfecte harmonie met de sensaties in de mond, waarin hij ons de frisheid van citrusvruchten met granaatappel en appel, zoetheid met specerijen, een beetje zoethoutstokje, zout en peper op hetzelfde moment, marine mineraal, breed en uitgestrekt.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2027

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2017	15.50	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Celler Laurona



Druiven
Garnacha
Garnacha blanca
Macabeo



Serveertemperatuur
8°C à 10°C



Klimaat
Continentaal
Mediterraan



Domein



{@@WINE_FOODPAIRING_LABEL@@}
Sushi
Visgerechten
Beleggen kazen
Paella
Schaal- en schelpdieren



Appelatie
D.O. Montsant



Bodem
Kalksteen
Klei