



**COTES DU ROUSSILLON AOP - LEA 2015
DOMAINE LAFAGE**

L'HISTOIRE ...

Propriété familiale depuis 1798, le domaine Lafage est aujourd'hui mené par Jean-Marc Lafage et sa femme Eliane, 7ème génération. Situé entre Perpignan et Canet, près du site archéologique de Vilarnau, les vignes du domaine Lafage se situent sur l'ensemble du Roussillon, sur un terroir unique dont ils ont le savoir-faire pour en tirer la quintessence.

« Le domaine Lafage est une institution à Perpignan grâce à la qualité constante et reconnue de sa production, due à un travail rigoureux. Il a su allier technique et tradition pour respecter le terroir du Roussillon et le caractère des cépages » - Guide Hachette 2013.

LE VIN ...

Région : Roussillon

Appellation : Côtes du Roussillon Les Aspres

Millésime : 2015

Couleur : Rouge

Cépage(s) : 50% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah

Degré : 14,5%

Contenant : 75cl



Anecdotes...

Le secteur Les Aspres est un secteur où les vignes sont cultivées selon le cahier des charges bio. Les vignes dominent la plaine roussillonnaise à 400m d'altitude et sont protégées par le Canigou, le sommet des Pyrénées Orientales.

LA DÉGUSTATION :

Œil : robe rouge profond, intense

Nez : puissant, aux notes réglissées et de fruits mûrs et quelques touches grillées

Bouche : très beau volume, belle amplitude, concentrée. La finale est très persistante et d'une grande élégance

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 16°C et 18°C.

À consommer dès maintenant jusqu'en 2020.

À servir avec une belle côte de bœuf cuite au feu de bois.

Cette cuvée « Léa » provient tout simplement du prénom de la fille de Jean-Marc et Eliane.

Ce vignoble est le dernier au pied des Pyrénées, il est planté en terrasses suivant les courbes de niveau.