



Domaine Lafage Nicolas 2023

ROUSSILLON | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine Lafage



SERVEER T°
13-15° C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Grenache Noir



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2030

STIJL & AROMA



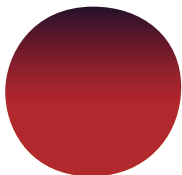
FRAÏCHEUR 

BODY 

MINERAAL 

COMPLEX 

FUNKY 



BRAAM

KRUIDIG

WEELDERIG

ZWARTE BES

FOOD



FOODPAIRING

LAMSVLEES

PAELLA

KONIJN

FONDUE

PASTA

PLUIMWILD



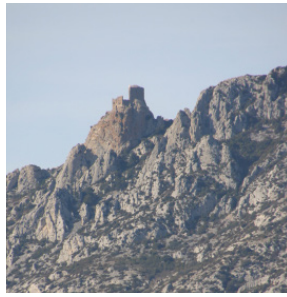
KAAS

GEITENKAAS

the **best** grapes
bottled for you

LAFAGE





WIJNBOUW



VINIFICATIE

Na een strenge selectie van de percelen worden enkel de druiven met een hoog kwaliteitspotentieel gebruikt. In het voorjaar wordt een groene pluk gedaan om de concentratie in de druiven te verhogen. De handmatige oogst gebeurt begin oktober als de druiven hun optimale rijpheid hebben bereikt. De druiven worden hierna in kleine boxen van 10 kg naar het domein getransporteerd en ondergaan door een selectie op de sorteertafel. De vinificatie gebeurt bij lage temperatuur om een betere extractie te verkrijgen. De fermentatie en maceratie duren samen 30 dagen. Erna volgt een rijping van 10 maanden, waarbij 20% van de wijn vertoeft op Bourgogne vaten van Franse eik die afkomstig zijn uit het Forêt de Jupilles.



WIJNGAARD

De druiven voor deze wijn komen van het Aspres terroir: een wijngaard aan de voet van de Pyreneeën die in terrassen is uitgewerkt. Het perceel dat omringd is door kreupelhout is zuid/zuidoost georiënteerd en heeft een schisto-marbreux bodem. Het rendement bedraagt slechts 19 hl per hectare. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 65 jaar.

WIJNBOUWER: DOMAINE LAFAGE

In het diepe zuiden, in het Catalaanse gedeelte van Frankrijk, nabij het middeleeuwse dorp Vilarnau, vinden we Domaine Lafage. Omringd door wijngaarden die profiteren van een maritiem terroir krijg je er een onvoorstelbaar panoramisch zicht over Albères, een natuurlijke grens tussen Frankrijk en Spanje, voorgeschoteld. Op het platteland in de jaren '70 was het de gewoonte dat de zonen al op jonge leeftijd deelnamen aan de werkactiviteiten van de ouders. De vader van Jean-Marc Lafage was wijnbouwer, dus volgde hij hem logischerwijze tussen de wijnranken in Maury. De familie bezat daar een prachtig perceel op een zeer steile helling. Het was de eerste wijngaard die Jean-Marc alleen mocht bewerken en waarvan hij de vinificatie deed. In de stilte op die steile pentes heeft hij de eenheid met de natuur gevonden en heeft de wijnmicrobe hem te pakken gekregen. En dit is uiteindelijk uitgegroeid tot een domein met maar liefst 160 hectare! Hierdoor produceren ze natuurlijk een groot aantal flessen, maar de opbrengst is gezien die grote oppervlakte toch eerder beperkt. De Roussillon is een ruwe streek en elke wijnstok levert een zwaarbevochten strijd tegen de natuur. Ze proberen het rendement sowieso laag te houden zodat de druiven geconcentreerde en rijke sappen bevatten, en dit leidt tot complexe en uitbundige wijnen.

LOCATIE



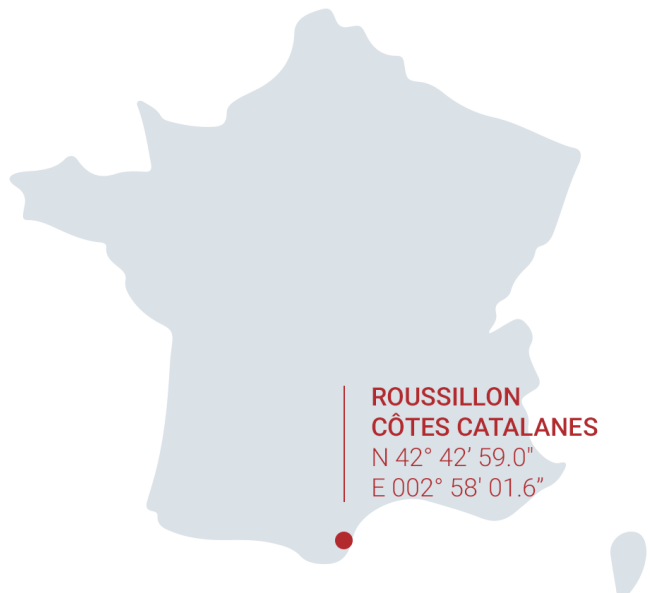
LAND
Frankrijk

REGIO
Roussillon

APPELLATIE
Côtes Catalanes



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers



**ROUSSILLON
CÔTES CATALANES**
N 42° 42' 59.0"
E 002° 58' 01.6"