

## Lea Côtes du Roussillon Les Aspres AOP

### Domaine Lafage



<b>Jahrgang</b>	<b>2015</b>
<b>Flaschengrösse</b>	<b>75cl</b>
<b>Volumenprozent</b>	<b>14.5</b>
<b>Trinktemperatur</b>	<b>16-18 °C</b>
<b>Herkunftsland</b>	<b>France</b>
<b>Traubensorten</b>	<b>Grenache, Carignan, Syrah</b>

**Auszeichnung** 92-94 Punkte Parker

**Character** Dieser Wein ist der Tochter Lea von Jean-Marc und Eliane Lafage gewidmet. Charakterstark, Vielschichtig und Elegant Tiefes Rubinrot glänzt im Glas. In der Nase erscheinen kräftige Aromen nach Lakritze, Brombeeren, sowie etwas Röstaromen. Im Mund ist er sehr charaktervoll und körperreich mit guter Aromenkonzentration. Ein vielschichtiger Wein mit langem und sehr elegantem Abgang.

**Eignung** Er eignet sich ideal zu Grilladen, rotem Fleisch, Wild, Pilzragout und Hartkäse

**Produzent** Zwischen Meer und Bergen, an der Strecke zwischen Perpignan und der Mittelmeerküste, hat die Domaine Lafage ihren Sitz in einem Landhaus aus alten Steinen aus dem 15. Jahrhundert. Nach sechs Winzergenerationen führt heute das erfahrene Önologenpaar Jean-Marc und Éliane Lafage das Weingut, dessen Keller komplett neu gebaut und perfekt nach dem zeitgemässen internationalen Stand der Technik ausgerüstet ist. Die Reben gedeihen auf einem vielfältigen, abwechslungsreichen Terroir, und die Lafages verarbeiten sie gemeinsam mit einem motivierten Team von hochqualifizierten Mitarbeitern zu modernen, trendigen Weinen.

**Region** Im Süden Frankreichs, geografisch ans Rhônetal anschliessend, schmiegt sich die grösste Weinregion des Landes, das Languedoc, mit seinen Rebflächen und malerischen alten Steinhäusern an die Küstenlinie des Mittelmeers. Das Klima ist geprägt von viel Sonne, milden Wintern und heissen Sommern. Die Reben, die hier – meist auf Kalksteinböden – gedeihen, sind wegen der Trockenheit der Region kräftig und stark. Neben dem Rebbau dominiert hier landwirtschaftlich der Anbau von Oliven, die ebenfalls ohne künstliche Bewässerung gedeihen. Das Languedoc ist eine ausgesprochen farbenfrohe Region: Überall ist das mediterrane Flair spürbar: Im typischen Tongeschirr, den luftigen Stoffen und in den leichten, schmackhaften Gerichten.