

LAGOY BLANC CLASSIQUE 2023

DOMAINE DE LAGOY



Vignobles de France Régions viticoles Provence

Ce vin est produit dans un domaine familial situé à Saint Rémy de Provence, resté dans la même famille depuis 1677, et qui est passé en bio en 2001.

- Sauvignon (40%)
- Viognier (40%)
- Chardonay (20%)

Accords mets et vins

Il s'associera facilement avec les poissons grillés et les poissons en sauce, les huîtres, les coquillages, les viandes blanches.

Détails

Domaine : Domaine de Lagoy

Couleur : Blanc

Millesime : 2023

Degrès : 14,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier

Région : Provence

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Alpilles

Nom du Vigneron : Olivier Senard

Caractéristiques

Terroir : argilo/sableux, avec de nombreux galets

Cépage : Sauvignon (40%), Vionier (40%), Chardonay (20%)

Vendange : Vendanges à la machine à vendanger

Viticulture : Bio, avec compost en provenance du domaine

Vinification : Classique

Elevage : 6 mois cuve inox

Dégustation

Robe : Couleur jaune clair aux reflets verts

Nez : Nez intense avec des notes fruitées – fruits exotiques -, des notes florales – aube pine -

Bouche : En attaque, la bouche est ample et ronde. Les notes fruitées – fruits à chair blanche – et les notes florales sont très présentes en milieu de bouche et prolongent la finale pour lui donner une belle longueur. Une impression de fraîcheur en finale contribue à un bel équilibre.

Finale : Les notes fruitées – les menthes qu'au nez - assurent une belle longueur en finale.

Garde : Un vin prêt à déguster mais qui peut être aussi conservé 2 à 3 ans.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de Lagoy est une propriété agricole située à Saint Rémy de Provence et intégrée dans le parc régional des Alpilles. Ce domaine a été acquis en 1662 par la famille Meyran et est resté dans cette même famille depuis lors. Il a pour point central le château de Lagoy, classé monument historique, dont la construction remonte à 1714. Le Domaine de Lagoy produit des vins « bio » rouges et rosés et blancs qui bénéficient de l'appellation IGP Alpilles. Le vignoble a été implanté pour la majeure partie de ses 18 ha en 1976 et produit des vins « bio » depuis 2001. Le plateau de la Petite Crau où il est implanté, a un sol caillouteux avec une texture calcaire - sableuse, formé à partir d'alluvions du Rhône. La présence de nombreux galets qui emmagasinent la chaleur, et l'isolement du vignoble sont autant de facteurs favorables à une production de qualité de vins et notamment de vins bios. Cinq hectares supplémentaires ont été plantés en 2019 et six hectares d'un vignoble contigu, en cours de conversion « bio », viendront dans trois ans également compléter le domaine. La vendange est vinifiée depuis trois ans dans un chai neuf et la qualité des vins de la nouvelle équipe aux commandes depuis six ans est régulièrement récompensée: ainsi le Lagoy rosé classique 2018 a-t-il obtenu deux étoiles au Guide Hachette 2020, ainsi qu'une médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants.



https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg