

L'esquerda

AOP Côtes-du-Roussillon
Villages Lesquerde

rouge
red



LES CÉPAGES

Majorité de Syrah, mais également Grenache et Carignan.

LE TERROIR

Lesquerde est un vignoble constitué d'arènes granitiques, en plateaux et en coteaux, situé à 350 m d'altitude, ce qui lui confère un terroir unique.

LES VENDANGES

Toutes les parcelles sont vendangées à la main, entre le 10 et le 30 septembre. L'altitude et la nature des sols en font un terroir tardif.

LA VINIFICATION

Raisins égrappés, macération d'environ 4 semaines. L'extraction se fait par des remontages et les températures n'excèdent pas les 32 °C.

L'ÉLEVAGE

7-8 mois en cuves béton.

LA DÉGUSTATION

Robe : intensités colorantes très élevées, robe profonde et soutenue.

Nez : premier nez très frais, il exprime la maturité avec des notes de fruits noirs, d'épices chaudes et son terroir d'origine avec des notes florales (violette), légèrement fumées (âtre). Ce sont des notes aromatiques que l'on peut retrouver sur les terroirs de Côtes-du-Rhône Septentrionales, berceaux de la syrah.

Bouche : attaque souple et puissante, les tanins sont à la fois puissants et serrés, la finale est fraîche, sans lourdeur.

Avec ce vin nous avons aimé : osso bucco, daube provençale.

Température de dégustation : 17-18 °C.

Conseil du sommelier : carafage conseillé.

La garde : de 5 à 10 ans.

GRAPE VARIETIES

Mainly Syrah, and then Grenache and Carignan varieties.

TERROIR

The vineyard of Lesquerde is constituted of hill top plains and slopes which are made of granitic soil. Its 350m altitude provides it a unique terroir.

HARVEST

Each plot is hand-harvesting between 10th and 30th September. This is a late terroir because of the altitude and nature of soils.

VINIFICATION

The grapes are destemmed and maceration lasts around 4 weeks. Extractions are carried out by pumping-over. Temperatures don't exceed 32°C.

MATURING

7-8 months in concrete vats.

TASTING

Colour: the colour is intense, deep and steady.

Nose: first nose remarkably fresh, it shows maturity with aromas of black fruits and warm spices. We find the soils of origin are revealed with floral notes (violet) which are lightly smoky. We can find the same aromatic notes on the Northern Côtes-du-Rhône soils, which are the birthplace of the Syrah.

Palate: the attack is both supple and powerful. Tannins are at the same time powerful and tight. The finale is fresh without any heaviness.

Recommended food pairing: osso bucco, Provençal daube.

Serving temperature: 17-18°C.

Sommelier's recommendation: we recommend to decant this wine.

Ageing potential: 5 to 10 years.

