

DOMAINE DES
LAURIBERT

Le Domaine des Lauribert est exploité par la famille SOURDON depuis maintenant cinq générations. Initialement, la totalité des récoltes était apportée à la cave coopérative. Depuis 1997, Laurent a décidé de constituer sa propre équipe et de mener à bien une production vinicole malgré la complexité de la tâche.

Lauribert est un nom, assemblé comme le bon vin, par quelques lettres des prénoms des membres de la famille, Laurent, Marie et Robert.

Le Domaine des Lauribert se situe au nord du Vaucluse, sur les communes de Visan et de Valréas.



DOMAINE DES
LAURIBERT



LES PLAISIRS D'UN MOMENT

*2 vins du Domaine des
Lauribert vous offrent
un plaisir simple, à
partager entre amis.*

*Harmonieux et très fruités,
ils enchanteront vos palais.*





LA CUVÉE DE LISA

Vin rosé 100% grenache.

*Le nez exprime les fruits d'été :
groseilles, framboises, fraises.
En bouche, on retrouve ces fruits rouges, avec
beaucoup de fraîcheur et une belle longueur.*

*Ce vin accompagnera harmonieusement
tout un repas, de l'apéritif au dessert.*

*Ce vin a pris le nom d'une
des jumelles de Laurent.*



LA CUVÉE DE LILOU

Vin blanc 50% Roussane – 50% Marsanne.

*C'est un vin semi-doux, à la robe assez
soutenue, avec des reflets argentés.
Au nez, des notes de fleurs et une persistance d'agrumes.*

*C'est le vin de l'apéritif, mais il aimera
aussi vos tartes et desserts sucrés.*

Ce vin a pris le nom d'une des jumelles de Laurent.



LES EXPRESSIONS NATURE



4 vins sont l'expression des différents terroirs du Domaine des Lauribert.

Ils sont élevés en cuves traditionnelles, afin de vous transmettre la pureté du terroir et tous ses arômes.



FINE FLEUR

AOC CÔTES DU RHÔNE BLANC

50% Roussane, 50% Marsanne.

*Les deux cépages des grands
vins blancs des Côtes du
Rhône septentrionales
(Hermitage, Saint Joseph,
Crozes-Hermitage...).*

*Fine Fleur s'exprime sur
des notes de fleurs blanches
et d'agrumes, avec une
belle minéralité.*

*Il accompagne les crustacés
grillés, les fruits de mer,
les poissons en sauce,
le veau à la crème, les
fromages de chèvre.*



DOMAINE DES
LAURIBERT

Côtes du Rhône
FINE FLEUR

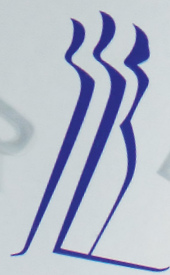
TRADITION

AOC CÔTES DU RHÔNE ROUGE

*Cette cuvée Tradition rouge est
un assemblage de vignes des
terroirs de Visan et de Valréas.*

*C'est un vin à dominante de
grenache (80%) et de syrah.
Ce vin est fruité et friand, avec
un nez de réglisse et d'épices.*

*Il enchantera vos repas de
tous les jours, que ce soient les
viandes rouges, les fromages,
les tartes salées et pizzas...*



DOMAINE DES
LAURIBERT

Côtes du Rhône
TRADITION



TRUFFIÈRES

AOC VISAN ROUGE

*Ici, la vigne a pris la place de chênes truffières, d'où son nom.
Les terres sont situées au sud du domaine, sur un coteau en légère pente. Les vignes sont majoritairement des syrahs (à 80%) et des grenaches de 25 à 30 ans.
Les 2 cépages sont vinifiés séparément afin de donner tout leur éclat.
Jeune, le vin est droit, franc, rigoureux.
Un passage d'un à deux ans en bouteilles lui apporte une agréable rondeur.*



CARELETTE

AOC VALRÉAS ROUGE

La Carelette est une petite parcelle de 2.8 hectares, sur les hauteurs du terroir de Valréas. C'est une sélection de vieilles vignes de syrah et de grenache de 65/70 ans environ.

La profondeur où la vigne pousse ses racines confère à ce vin une minéralité certaine, accrue par l'altitude des vignes et la fraîcheur des nuits.

Les bois environnants lui amènent aussi des arômes de garrigue. Les grenaches et syrahs, assemblés en début de vinification, marient leurs arômes en un bouquet de fruits, à dominante de cassis. La matière est fine et concentrée et la persistance notable.





LES TERROIRS BIEN ÉLEVÉS



Les 3 vins de cette gamme sont élevés en barriques d'un ou deux ans.

L'avantage de cette origine vient du tapissage opéré par les passages précédents dans les barriques, qui permettent aux vins de conserver toute leur authenticité, tout en gagnant en élégance et en sécurité



MERRANDIER

AOC CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Le Merrandier rouge est un assemblage de vignes des terroirs de Visan et de Valréas.

C'est un vin à dominante de grenache (70%) et syrah. Ce vin est rond et élégant, avec un nez de fruits cuits et d'épices et une finale légèrement vanillée. En bouche, vous retrouverez les pruneaux, cerises et cassis, de la rondeur et une belle longueur.

Il sublimera vos côtes de boeuf, vos civets ainsi que vos fromages au lait de vache.

DOMAINE DES
LAURIBERT
Côtes du Rhône
MERRANDIER

BOISELIER

VISAN ROUGE

Les terres sont situées au sud du domaine, sur un coteau en légère pente.

Les vignes sont majoritairement des syrahs (à 80%) et des grenaches de 25 à 30 ans.

Les 2 cépages sont vinifiés séparément afin d'apporter chacun leurs arômes.

Ce vin est élevé pendant 12 mois dans des barriques de 1 à 2 ans. Cet élevage apporte douceur, élégance et rondeur à la syrah.

Le nez est un mélange subtil de fruits noirs écrasés et d'arômes sauvages.

En bouche, au-delà d'une agréable rondeur, vous apprécierez la longueur certaine de ce vin, sur des notes de fruits noirs.

A déguster sur des viandes en sauce, du gibier, des mets gastronomiques.

DOMAINE DES
LAURIBERT
Visan
BOISELIER

LAURIBERT

FLAVEUR

VALRÉAS ROUGE

Sélection de vieilles vignes de grenache (70%) et de syrah de 35 ans environ. Ce vin possède une belle minéralité, accrue par l'altitude et des arômes de garrigue.

Les grenaches et syrahs, assemblés en début de vinification, marient leurs arômes en un bouquet de fruits, à dominante de cassis. La matière est fine et concentrée.

Ce vin est élevé pendant 12 mois dans des barriques de 1 à 2 ans. Cet élevage apporte rondeur et élégance au mariage grenache – syrah.

Vous apprécierez ses notes subtiles de fruits et d'épices en bouche et sa profonde longueur.

Il magnifiera vos viandes et fromages affinés dans vos repas gastronomiques.

