



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **Saint-Chinian Roquebrun « Mezura » - Domaine de Lauzeta**

**Appellation :** AOP Saint Chinian Roquebrun

---

**Cépage :** 65% Syrah, 35% Carignan

---

**Région :** Languedoc

---

**Vinification :** Après un premier tri au vignoble, les grappes sont éraflées puis de nouveau sélectionnées sur une table de tri pour que seules les baies entières et saines remplissent les cuves de fermentation en acier inoxydable. La température est contrôlée pour atteindre, à cette étape, environ 18°C. Des sulfites sont ajoutés uniquement s'il y a des besoins, avec un maximum de 3 g/hl. Les grappes sont foulées au pied. Le moût est inoculé le jour suivant avec 3 souches de levures différentes. Le chapeau de marc est pigé plusieurs fois par jour (2-4), parfois accompagné de remontages en fonction du moût / de la dégustation / de la progression de la fermentation. Quand la densité est autour de 1030, le froid est coupé pour permettre à la température d'augmenter puis la cuve est chauffée un peu pour atteindre 30-32 °C dans les derniers stades. La fermentation dure environ 15 jours. Elle est suivie par encore quelques 15 jours de macération post-fermentaire pendant laquelle un léger pigeage par jour voire un tous les 2 jours permet de garder le chapeau humide; toujours guidé par la dégustation, l'aspect du chapeau...Suivent ensuite l'écoupage puis un pressurage doux. Les vins de goutte et de presse sont séparés. Toutes les étapes sont réalisées sous atmosphère inertée au CO2.

---

**Garde :** 5 à 10 ans

---

**Dégustation :** Un vin sombre, riche et complexe à l'olfaction, ouvert sur de multiples expressions fruitées (cerise noire et cerise à l'eau-de-vie, coulis de cassis, poivre), agrémentées d'une élégante touche de violette et des senteurs fraîches et aériennes de la garrigue. Des notes de tabac et de vanille accompagnent cette palette dans un palais parfaitement équilibré, large et long, doté de tanins soyeux et fondus.

---

**Accords :** Magret de canard, Pièces de boeuf

---

**Producteur :** La vigne a été cultivée dans la région depuis le temps des romains, notamment grâce au développement de la Voie Domitienne reliant la Gaule à l'Hispanie; une tradition perpétuée par les moines bénédictins aux alentours de Saint Chinian durant le Moyen-Age. Les collines entourant le domaine sont couvertes d'anciennes terrasses en pierres témoignant de cette longue histoire viticole. Les magnifiques et nouveaux vieux pieds de vignes du Domaine La Lauzeta couvrent 23 hectares de pentes schisteuses, entre 200 et 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec des rendements naturellement faibles dûs à la nature inhospitalière du sol. Cépages: Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault Age des vignes: de 20 à 80 ans Densité de plantation: 3400 à

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)