

Land:	Frankrijk
Naam:	Côte Est
Jaartal:	2017
Producent:	DOMAINE LAFAGE
Wijnkleur:	wit
Wijnstijl:	fris en fruitig
Appellatie:	IGP Pays d'Oc
Druivensoorten:	50% grenache blanc, 30% chardonnay, 20% roussanne
Wijnstokken:	80 jaar
Pluk:	met de hand
Vinificatie:	De roussanne ondergaat een koude maceratie voor de fermentatie en dit gedurende 24 uren. De gisting en fermentatie gebeuren tussen de 16 en 18 °C. Hierna rijpt de wijn gedurende 3 maanden op droesem.
Alcoholgehalte:	12,5 %
Afsluiting:	schroefdop
Houdbaarheid:	2 jaar
Karafferen:	nee



Jean-Marie Lafage komt van een wijnbouwersfamilie en studeerde Oenologie. Tijdens zijn studies leert hij zijn echtgenote Eliane kennen (ook een oenologe dus) en samen doen ze ervaring op in het buitenland (Californië, Australië, Zuid-Afrika, Chili). Na een paar jaar willen ze natuurlijk hun droom verwezenlijken om een eigen domein op te richten. Eerst kopen ze wijngaarden en later neemt Jean-Marie het familiale domein over. Met hun ervaring, technische bagage, passie en energie kan het natuurlijk niet mislukken.

Visueel mooie terrassen die de rondingen van de heuvels volgen (zoals in Barolo). De zeer presente Tramontane wind warmt zich in de zomer over de vlakte van de Roussillon en brengt hitte en droogte terwijl in de winter de Tramontane een ijzige kilte meebrengt. 'marbro-schisteux' terroir bezaaid met veel kleine ronde keien . 20 hl/ha. gemiddeld 60 jaar oude wijnstokken.

Briljante heldere kleur. Dit is een fruitige wijn die heel fris aanvoelt met subtiele florale aroma's. In de mond toont deze wijn zich zeer fris met mooie minerale toetsen en witte vruchten. Deze wijn kun je als aperitief schenken en hij is ook een goede begeleider van visgerechten en wit vlees.