

## L'histoire du Domaine



Le mas en impose au bout de la haute terrasse de Cabestany, dominant les vignes et les bois de chênes avec au fond l'étang de Canet et la Méditerranée. Pas étonnant que ce "phare" ait attiré le breton Yann Tanguy en 2005. Le domaine ancien couvent en U d'allure toscane est composé de 45 ha de vignes.

Depuis plus d'un siècle, le vignoble du Château de Lacroix produit de grands vins sur l'exceptionnel terroir du Roussillon plantés de cépages qui s'expriment pleinement sous le soleil de la Méditerranée.



## Caractéristiques du domaine

### L'histoire:

En 2006, le Domaine devient la propriété de la famille Tanguy. Le Château de Lacroix se dote d'une cave de vinification moderne, s'entoure d'une nouvelle équipe pour le travail de la vigne et des compétences viticoles et œnologiques indispensables à la réalisation de grands vins.

L'ambition du Château de Lacroix est de vous faire apprécier ses Vins Doux Naturels gorgés de soleil et ses Côtes du Roussillon dont la subtilité et les arômes sont l'expression d'un riche terroir catalan.



### Caractéristiques :

Le Roussillon, première région de production viticole au monde, est le vignoble le plus méridional de France.

Situé entre Pyrénées et Méditerranée, il est hydraté par les cours d'eau de l'Agly, de la Têt et du Tech. Les terroirs qui le composent apportent à nos vins leur caractère, leur générosité et leur finesse. Sols et climat constituent un environnement très favorable à la culture de la vigne. Le soleil assure des températures clémentes

en hiver et la période estivale sèche, dont les effets sont accentués par la tramontane, favorise la maturation des raisins dans d'excellentes conditions sanitaires.

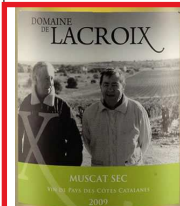
«Le Château de Lacroix bénéficie des brises thermiques qui modèrent les ardeurs du soleil des après-midi d'été mais également de rosées matinales qui réhydratent le feuillage. Les sols se sont formés il y a plusieurs millions d'années (entre 1 et 3 millions). Les cailloux de quartz, très abondants en surface, se retrouvent également dans les horizons plus profonds explorés par les racines. Ils favorisent l'infiltration des eaux de pluies d'automne et d'hiver et permettent un réchauffement plus rapide du sol au printemps. La texture limono-argileuse, de couleur brun rouge, contribue au stockage de l'eau et des ions nécessaires à une alimentation modérée et régulière de la vigne, souvent synonyme de vendange de qualité.»



J.-M. BARCELO, *Œnologue*

## Muscat Sec

Vin léger et frais, souple en bouche. Nez délicat, agréable dès l'apéritif. Idéal sur des salades composées ou dérivés de la mer, crustacés, poissons grillés, charcuterie. Il est recommandé de le consommer sur l'année.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2009  
**Appellation :** Vin de pays des Côtes Catalanes  
**Cépage :** 80% Muscat petits grains, 20% Muscat d'Alexandrie  
**Garde :** 2 ans  
**Température de service :** 10-12 °C

### Le vin - Dégustation

**Oeil :** La teinte de ce Muscat sec est d'un somptueux or pâle avec des nuances vertes brillantes.

**Nez :** Le nez du vin charme par son intensité et sa finesse. Notes florales, mentholées, notes exotiques, de grains de Muscat invitent à mettre le vin en bouche.

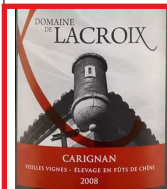
**Bouche :** Le palais est souple, frais et soyeux. On y retrouve toutes les qualités olfactives. La finale est longue.

### Les accords gourmands

Il s'appréciera idéalement sur des apéritifs, huîtres, fruits de mer, asperges, poissons.

## Carignan Vieilles Vignes

Vin riche avec une concentration tannique bien présente. Le nez complexe est marqué par des arômes de fruits rouges murs, on l'appréciera sur le gibier, des viandes rouges grillées, et les fromages à pâte persillée.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2008  
**Appellation :** Côtes du Roussillon  
**Cépage :** 100% Carignan  
**Garde :** 5 ans  
**Température de service :** 16-18 °C

### Le vin - Dégustation

**Oeil :** La robe grenat est soutenue par des reflets brillants.

**Nez :** Un accord tout en finesse entre notes vanillées, toastées et de fruits rouges mûrs, complété par quelques touches poivrées et de clou de girofle, rend compte du terroir et de l'intérêt de ce cépage tant décrit.

**Bouche :** Le vin doit son élégance à un équilibre en bouche sur la rondeur et la fraîcheur suivi de tanins fondus.

### Récompenses:

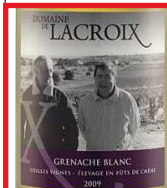
Sélectionné par le Guide Hachette 2011  
Or au Guide Gilbert et Gaillard 2011

### Les accords gourmands

Il s'appréciera idéalement sur des viandes rouges, grillades, plats en sauce, gibiers, fromages.

## Grenache Blanc Vieilles Vignes

Issu de vieilles vignes, vinifié en sec, il révèle sa complexité et son élégance. Son nez est floral puissant et élégant... il enchante.



### Carte d'identité

**Millésime :** 2009  
**Appellation :** Vin de pays des Côtes Catalanes  
**Cépage :** 100% Grenache blanc  
**Garde :** 4 ans  
**Température de service :** 12 °C

### Le vin - Dégustation

**Oeil :** D'une jolie robe or soutenue.

**Nez :** ce vin exhale des senteurs complexes, légèrement vanillées, de fleurs blanches et de fruits confiturés.

**Bouche :** La bouche riche et franche, d'une belle structure, se prolonge par une finale épicée et minérale, en harmonie avec le nez.

### Les accords gourmands

Délicieux avec un poisson en sauce, viande blanche en sauce, fromages de chèvre.