



# CHÂTEAU LAULERIE

## AOC Bergerac rouge

### MERLOT



#### Vignoble

Les 83 ha du domaine, situés sur les coteaux qui surplombent la rive droite de la Dordogne, comprennent 46 ha de cépages rouges, de 25 ans d'âge en moyenne. La maturation des raisins est assurée par l'implantation des vignes à haute densité (5 000 pieds/ha) sur des coteaux exposés Sud-Sud-Ouest et par la maximisation de la surface foliaire exposée due à un palissage rigoureusement adapté à l'écartement entre rangs.

#### Vinification et élevage

La vendange est tout d'abord égrappée et foulée, puis acheminée dans des cuves où le moût connaît une macération préfermentaire à froid (15°C) de quelques jours afin d'extraire le potentiel aromatique contenu dans les pellicules. La température de fermentation reste contrôlée en dessous de 26°C de façon à conserver les arômes fruités auparavant extraits. Le caractère relativement court de la cuvaison (environ deux semaines) communique à ce vin rouge un profil fruité aux tanins souples et à la structure gouleyante. La fermentation malolactique et l'élevage de quelques mois sont réalisés en cuves inox.

#### Dégustation

Gourmand, le nez privilégie des notes de fruits rouges (cassis et mûre), puis évolue vers des notes d'épices au cours du vieillissement. La bouche, aux tanins souples et veloutés, exprime des arômes confiturés. L'ensemble conduit à un vin tout en rondeur, gouleyant, à l'équilibre très plaisant.

#### Gastronomie et service

A servir à 18°C avec terrines, volailles grillées ou en sauce, viandes blanches. 5 ans de potentiel de garde.

#### Presse

Médaille d'Argent Bordeaux 2014  
Médaille d'Or Paris 2013  
Médaille d'Argent Bordeaux 2012  
Médaille d'Or Paris 2011  
Médaille d'Or Paris 2010



*Vignobles Dubard*

Le Gouyat - 24610 St Méard de Gurçon - France  
Tel: 05 53 82 48 31 - Fax: 05 53 82 47 64 - contact@vignoblesdubard.com

