



Juste Terre

CHÂTEAU LAULERIE

AOC Bergerac

Assemblage

100% Cabernet franc

Vignoble

Sols légers de coteaux saupoudrés d'une fine couche argileuse, avec une présence notoire de silex. Un effeuillage côté soleil levant permet de repousser les vendanges la 2^{ème} quinzaine d'octobre et ainsi d'obtenir une légère surmaturité.

Vinification et élevage

L'extraction phénolique se concentre en phase aqueuse, plutôt sur le premier tiers de la fermentation alcoolique. Une macération post-fermentaire à chaud d'une quinzaine de jours permet de poursuivre en douceur l'extraction des tanins les plus délicats. Après la fermentation malolactique, seul le jus de goutte est acheminé vers des **amphores de terre cuite de 500 litres**. L'élevage en amphores dure 8 mois, et se trouve complété par un élevage en cuves de 4 mois.

Dégustation

La présence de silex se traduit par une belle minéralité en bouche. Les tanins du Cabernet Franc, naturellement profonds et intenses, se trouvent affinés par l'apport minime d'oxygène dû à la porosité de la terre cuite. C'est en bouche une révélation de matière dense et soyeuse : du velours à l'état pur.

Gastronomie et service

A servir carafé à 18°C avec viandes rouges, canard (foie gras, magret, confit), gibier ou fromage.

Inspiration

Juste Terre !

Vue du Ciel, la Terre semble immuable, régie par une échelle de temps qui n'est pas la nôtre. Chaque parcelle réagit pourtant de façon presque personnelle aux influences venues du ciel, telles que l'eau qui s'infiltre ou au contraire s'évapore sous les effets de la chaleur, du vent ou du rayonnement solaire. Les racines de la vigne puisent et cristallisent tant de mystère, pour s'exprimer dans un nectar à la fois si simple dans sa genèse, et si complexe dans sa beauté.



VIGNOBLES
DUBARD

