



CHÂTEAU LAULERIE

AOC Bergerac rosé



Assemblage

70% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot

Vignoble

Les 85 ha de la propriété sont situés sur les coteaux qui surplombent la rive droite de la Dordogne. Parmi les 50 ha de cépages rouges du domaine, les vignes les plus jeunes sont destinées à la production du Château Laulerie Rosé. Ces vignes, plantées à haute densité (5 000 pieds/ha), sont conduites en Guyot simple. L'alternance un rang sur deux du travail du sol et de l'enherbement traduit la recherche d'un équilibre hydrique optimal. Le respect des règles traditionnelles de la conduite de la vigne et l'utilisation raisonnée d'amendements organiques limitent naturellement le rendement à 60 hL/ha environ.

Vinification et élevage

La vinification de ce Rosé garde la fraîcheur comme maître mot. Les arômes fruités du raisin, situés principalement dans les pellicules des baies, sont extraits préférentiellement à basses températures. C'est pourquoi le raisin est vendangé la nuit, et subit à son arrivée au chai une macération à froid de 6 à 12h.

A la suite d'un débourbage à froid, la fermentation est réalisée à basses températures (environ 16 °C) selon une cinétique rigoureusement contrôlée jusqu'à épuisement complet des sucres.

Il s'agit à chaque étape de la vinification, de favoriser la fraîcheur en bouche et la révélation des arômes fruités. Un élevage sur lies fines vient équilibrer la fraîcheur de ce rosé en lui communiquant une texture ronde et soyeuse.

Dégustation

D'une couleur lumineuse, ce rosé exprime au nez des arômes de framboises et de fraises des bois que l'on retrouve en bouche et qui persistent en finale. La bouche, à la fois vive et soyeuse, présente un bouquet fruité d'une belle complexité qui s'achève sur une finale nette et fraîche. Le parfait compagnon pour les repas d'été !

Gastronomie et service

Accompagne à merveille buffets froids (charcuteries, crudités, ...), viandes grillées, plats exotiques ou épicés. Servir à 10-12 °C, de façon à apprécier toute sa légèreté et son côté acidulé. A consommer dans les 3 ans.

Gilbert & Gaillard 2015

« Nez de fruits rouges mûrs. En bouche une attaque assez puissante, un vin charnu où l'on retrouve le fruit avec en finale une touche de caramel et d'amande grillée. Un style qui conviendra à un plat exotique ou épicé ».

Presse



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

