



## Château Lauerie

**MALBEC**  
AOC Bergerac rouge 2011



### *Vignoble*

Le Château Lauerie connaît un vif succès depuis l'installation de la famille Dubard à la fin des années 70. La maturation des raisins est assurée par l'implantation des vignes à haute densité (5 000 pieds/ha) sur des coteaux argilo-calcaires exposés Sud-Sud-Ouest et par la maximisation de la surface foliaire exposée due un palissage rigoureusement adapté à l'écartement entre rangs. La pratique de la protection raisonnée depuis de nombreuses années préserve l'environnement et la personnalité des terroirs.

### *Vinification et élevage*

Le raisin est vendangé exclusivement la nuit de façon à profiter des basses températures nocturnes. Après égrappage, la vendange est 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 27°C tandis qu'en macération finale, elle atteint 30°C afin d'exprimer toute la densité de ce cépage. La fermentation malolactique et l'élevage de quelques mois sont réalisés en cuves inox.

### *Dégustation*

Profond, le nez privilégie des notes de cassis et d'épices. La bouche, poivrée et mentholée, présente des tanins à la fois serrés et soyeux. De subtiles notes de violette finissent par enrober le palais.

### *Gastronomie et service*

Ce vin rouge à la fois dense et expressif accompagnera à merveille les viandes rôties ou grillées, ainsi que les plats épicés. Il se déguste à une température de service de 18°C, et s'apprécie dans sa jeunesse (5 ans de potentiel de garde).