



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).