Château Laulerie « COMTESSE DE SEGUR »

AOC MONTRAVEL ROUGE 2005





Médaille d'Or Concours de Mâcon 2008

n'excède pas 45 hL/ha.

après élevage.

Assemblage

60% Merlot - 30% Malbec - 10% Cabernet franc

La Cuvée « Comtesse de Ségur » fait honneur à l'AOC Montravel Rouge, créée en 2001. Les vignes anciennes (40 ans) à faible rendement, situées sur les parcelles les mieux exposées, sont sélectionnées pour la vinification de cette cuvée du fait de la qualité et la concentration des raisins. Ces vignes, plantées à haute densité (5000 pieds/ha), sont conduites en Guyot simple. Un soin particulier est apporté aux travaux en

vert de façon à révéler le potentiel des terroirs de Montravel : un ébourgeonnage au printemps, un effeuillage à la véraison, voire un éclaircissage de finition au mois d'août. Un tri sévère sur pied précède la récolte, afin de sélectionner les grappes répondant aux critères de maturité, d'état sanitaire et d'homogénéité choisis. Le rendement

La vendange égrappée et foulée macère en cuves pendant quatre semaines. Au cours de la fermentation, un cycle quotidien de deux remontages est réalisé, ainsi qu'un délestage, entraînant une extraction douce et progressive de la matière phénolique. Le Château Laulerie,

« Comtesse de Ségur », après avoir effectué sa fermentation malolactique

en cuves, connaît un élevage d'un an dans des barriques neuves de chêne français provenant des tonneliers les plus réputés. Des bâtonnages réguliers assurent au cours de cette année d'élevage la remise en

suspension des lies fines. Un collage naturel au blanc d'œufs est réalisé

Vignoble

Vinification et élevage

> Médaille d'Or au Concours de Mâcon 2008 Presse

Gastronomie et service La Cuvée « Comtesse de Ségur », complexe, puissante et capiteuse, se sert carafée à 18°C. Elle fera merveille avec viandes rouges, canard (foie gras, magret, confit), gibier ainsi que de nombreux fromages. Son potentiel de garde est de 10 à 15 ans.

Historique

Le nom de cette cuvée provient du Château de Ségur, appartenant à la famille de la comtesse, auteur des « Petites Filles Modèles » et où celle-ci a eu l'occasion de se retirer pour écrire certains de ses romans pour enfants. Le vignoble attenant au château est en effet exploité par la famille Dubard, depuis plus de quinze ans.