CHÂTEAU LAULERIE

AOC Bergerac sec

Assemblage

85% Sauvignon - 15% Sémillon

Vignoble

Les 85 ha de la propriété, situés sur les coteaux qui surplombent la rive droite de la Dordogne, comprennent 35 ha de cépages blancs, de 25 ans d'âge en moyenne. Ces vignes, plantées à 5 000 pieds/ha sur des terroirs argilo-calcaires, sont conduites de façon traditionnelle : taille en Guyot simple, et enherbement naturel de tous les inter-rangs.
Le suivi rigoureux de l'état sanitaire du vignoble et la pratique de la conduite raisonnée optimisent sur chaque parcelle la maturité et le potentiel aromatique des raisins.

Vinification et élevage

Dès son arrivée dans nos chais, la vendange égrappée connaît une macération pelliculaire à froid d'une nuit, afin d'extraire le potentiel d'arômes variétaux des baies, en particulier celui du Sauvignon Blanc. Suivent ensuite un pressurage doux (pressoir pneumatique) et un débourbage à froid, puis une fermentation en cuves inox à basses températures (16 à 18°C) dont la cinétique est rigoureusement contrôlée.
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 affine le bouquet, communique de la rondeur à ce vin, et amplifie sa finale.

Dégustation

Le nez intense de ce vin blanc, associe harmonieusement des arômes de groseille, de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche, à la fois vive et généreuse, évolue vers une finale fraîche et fruitée.

Gastronomie et service

A servir avec fruits de mer, poissons, ou en apéritif avec toasts et amuse-bouches.
Température de service : 10 à 12 °C. A consommer dans les 3 ans.

Presse

Millésime 2013 : médaille Or Bergerac 2014
Millésime 2012 : médaille Argent Paris 2013

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