Château Laulerie

AOC Côtes de Montravel
2010
« moelleux »

Assemblage

100% Sémillon vieilles vignes

Vignoble

Le Château Laulerie, AOC Côtes de Montravel, exprime le caractère exceptionnel du millésime 2009. Les plus anciennes parcelles de Sémillon (40 ans) du domaine exposées Sud Sud-Ouest sont sélectionnées uniquement les millésimes les plus propices pour produire une vendange tardive, concentrée et surmurie.
Un soin rigoureux est apporté aux travaux en vert de façon à obtenir un rendement particulièrement faible (30 hL/ha). Les effeuillages au cours de l'été exposent les grappes au soleil, conduisant à un véritable passerillage des raisins qui se prolonge en automne.

Vinification et élevage

Dès son arrivée dans nos chais, la vendange est triée sur table, puis introduite par gravité dans un pressoir pneumatique où elle connaît un pressurage doux : les différentes fractions de presses sont séparées et vinifiées en lots distincts. Après un débourbage à froid, la fermentation est réalisée à basses températures (16 à 18°C°) selon une cinétique rigoureusement contrôlée. Les techniques de vinification adoptées favorisent la fraîcheur en bouche et la révélation des arômes fruités.

Dégustation

Au nez, ce Côtes de Montravel présente des arômes puissants de fruits confits, de miel et d'acacia. La concentration en bouche, remarquable, est rafraîchie par une touche d'acidité qui équilibre l'onctuosité.

Gastronomie et service

Le Château Laulerie Moelleux, fera merveille à l'apéritif, ou sur le melon, le foie gras, les poissons en sauce ainsi que sur les fromages à pâte persillée tels que le Roquefort. Très prometteur, ce vin moelleux s'apprécie dès maintenant mais s'épanouira aussi dans le temps (5 à 10 ans). A servir frais : 8°C.

Vignobles Dubard
Le Gouyat 24610 Saint Méard de Gurçon
Tel : 05 53 82 48 31 - Fax : 05 53 82 47 64
contact@vignoblesdubard.com