



## Château Laurou

### Délit d'Initiés !

100 % Négrette

#### **Situation générale :**

Située à 30 km de Toulouse, à 3 km des rives du Tarn, au cœur de l'AOC Fronton, la propriété la propriété, **en conversion à l'Agriculture biologique depuis 2010, produira son premier millésime bio en 2013.** Elle s'étend sur 45 ha d'un encépagement typique de ce vignoble, articulé autour de son cépage-roi : **La Négrette** (50 %). Syrah (20 %), Cabernets franc et sauvignon (20 %) et Gamay (10 %) constituent l'encépagement complémentaire, typique de l'AOP Fronton.

#### **Pour l'oenophile :**

La Négrette est le cépage principal des vins de Fronton. C'est un cépage unique au monde, fin et délicat, aux arômes subtils de violette, de fruits rouges et de réglisse qui donnent aux vins de Fronton leur personnalité et leur charme. Au Château Laurou, nous l'aimons tout particulièrement !... et il se confirme, jour après jour, qu'il nous le rend bien ! Dès lors, il nous est apparu inévitable de laisser la Négrette s'exprimer pleinement, seule, et pour le plaisir de tous. C'est toute l'idée de cette cuvée « Délit d'Initiés ! », élaborée pour ne plus conserver pour nous seuls le plaisir de déguster un vin de Négrette pure, mais au contraire, d'en faire connaître largement le plaisir.

#### **Pour le technicien :**

La totalité du vignoble est enherbé, pour une meilleure maîtrise de la vigueur, et les rendements volontairement limités à 40 hl/ha pour une expression maximale de la typicité.

La vendange est égrappée en totalité puis foulée avant encuvage.

Pour cette cuvée, les fermentations sont conduites entre dans des cuves thermo régulées entre 25 et 28 °C.

L'emploi de techniques de micro-oxygénation permet une stabilisation optimale de la couleur ainsi qu'un travail plus fin des tanins.

#### **Dégustation, température de service et accord mets-vin :**

La robe est pourpre sombre, modèle d'authenticité. Le nez, d'une grande fraîcheur, évoque immédiatement la violette, puis arrivent les fruits rouges et noirs bien mûrs. L'attaque est celle d'un vin gourmand, fraîche et aromatique. La bouche est à la fois volumineuse, douce et ronde. La finale est longue et réglissée.

Servir de préférence entre 15 et 17°C. Ce vin accom pagnera parfaitement des viandes rôties ou grillées, blanches ou rouges.

#### **Citations Guides et presse :**

Bettane & Desseauve 2013 des Grands Vins de France 2012 (page 780) et...  
Numberwine, La RVF, Le Figaro, La Dépêche du Midi, Régai, Le Nouvel Observateur, Le Berry Républicain, La Charente Libre, Marseille Hebdo,...