



Château Laurou Rosé 2012

Situation générale :

Située à 30 km de Toulouse, à 3 km des rives du Tarn, au cœur de l'AOC Fronton, 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 :

Le rosé est le fruit d'un exercice qui consiste à garder intacts la fraîcheur et les arômes variétaux de nos cépages frontonnais. Ces rosés sont extraits par saignée des moûts, quelques heures seulement après l'encuvage.

Là encore le cépage dominant est la Négrette qui peut être complétée, suivant le choix du vinificateur, par d'autres cépages.

Ce rosé, quant à lui, est constitué de :

- Négrette 55 %,
- Gamay 10 %,
- Cabernet franc 20 %.
- Cabernet sauvignon 15 %.

Pour le technicien :

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

La vendange est égrappée en totalité puis foulée avant encuvage. Après une clarification à froid, la fermentation est conduite à très basse température pour conserver au maximum la fraîcheur des arômes.

Enfin, l'élevage sur lies fines donne à ce rosé gras et rondeur.

Température de service et accord mets-vin :

Ce vin doit être bu entre 9 et 11°C et, pour ses caractéristiques de finesse et de structure harmonieuses il est conseillé de le déguster à l'apéritif ou en accompagnement de tout un repas, avec des salades, charcuteries viandes grillées ou rôties, rouges ou blanches.

Récompenses et citations :

2012 Guide Bettane et Desseauve 2013

2011 Guide Bettane et Desseauve 2012

Guide Hachette 2012

2010 Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011

2009 Médaille d'Or au Concours des Vins du Sud-Ouest de Toulouse 2010

2008 Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2009

Médaille d'Or au Concours des Vins du Sud-Ouest de Toulouse 2009

2007 Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2008

2006 Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2007