



## Château Laurou 2011 Tradition

### 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 :

Cette cuvée rouge « Tradition » se veut être le meilleur compromis entre la fraîcheur des arômes de fruits rouges, d'épices, de violette et de réglisse constituant le bouquet typique des vins de Fronton, et la structure tannique harmonieuse qui lui donne son aptitude au vieillissement.

Ce vin est un assemblage de :

- Négrette 55 %,
- Syrah 35 %,
- Cabernet Sauvignon 10 %.

### 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. Les fermentations sont conduites dans des cuves thermo-régulées. L'emploi de techniques de micro-oxygénation permettent une stabilisation optimale de la couleur ainsi qu'un travail plus fin des tanins.

### Température de service et accord mets-vin :

Ce vin doit être bu entre 15 et 17°C.

Pour ses caractéristiques de finesse et sa palette aromatique délicate et complexe, ce vin accompagnera parfaitement les viandes blanches et rouges, grillées ou rôties.

### Quelques récompenses et citations :

- 2011** Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2013  
Guide Hachette 2013  
Guide Bettane et Desseauve 2013
- 2010** Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2012  
Guide Hachette 2013  
Guide Bettane et Desseauve 2013
- 2009** Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011
- 2008** Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2010
- 2007** Médaille d'argent au Concours des Vins du Sud-Ouest de Toulouse 2009  
Guide Bettane & Desseauve 2010 (page 780)
- 2006** Médaille d'argent au Concours des Vins du Sud-Ouest de Toulouse 2008  
2 Etoiles au Guide Hachette 2009  
RVF Sélectionné dans le Guide 2009 des Vins à petits prix
- 2005** Médaille d'argent au Concours des Vins du Sud-Ouest de Toulouse 2007
- 2004** Coup de cœur au Guide Hachette 2007  
Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2006  
Médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2006