

Présentation du Château LAUROU



Situation géographique

A 30 km de Toulouse, 5 km de Fronton à proximité du Tarn.

Géologie

Ancienne terrasse du Tarn, les sols sont constitués de "boulbènes blanches" et profondes où la maîtrise des rendements est un facteur essentiel de qualité.

Superficie actuelle

44 hectares de vignes. En conversion à l'Agriculture Biologique depuis 2010.

Les vins du millésime 2013 seront certifiés Agriculture Biologique.

Historique de la propriété

Le domaine se consacre à l'activité viticole depuis le début des années 70.

A cette époque, des vignes AOC ont été plantées pour remplacer petit à petit les cépages moins nobles puis évoluer vers l'encépagement actuel, équilibré et conforme à l'appellation Fronton.

La propriété a été reprise en 1997 et de gros investissements ont été réalisés en matériels vitivinicoles dans une optique rigoureuse de qualité.

Méthodes culturales

Un enherbement systématique du vignoble a été mis en place avec pour objectifs :

- La maîtrise de la vigueur et donc des rendements,
- Un meilleur état sanitaire,
- Une gestion sans à-coups des ressources hydriques de la vigne,
- Une amélioration de la structure physique des sols,...

Un effeuillage des parcelles les plus sensibles est pratiqué pour augmenter l'éclaircissement des grappes, et donc, la concentration, l'expression aromatique et la qualité sanitaire du raisin.

Encépagement

Pour un total de 44 ha, l'encépagement, conforme à l'appellation, se répartit de la manière suivante :

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Négrette | 50 % |
| - Syrah | 26 % |
| - Cabernets franc et sauvignon | 16 % |
| - Gamay | 8 % |

Rendement

Rendement 2011 : 1800 hl, soit en moyenne 41 hl/hectare.

Vinification

La vendange, égrappée et foulée avant encuvage, est vinifiée dans des cuves thermo régulées.

La cuvaison est volontairement longue pour une extraction optimale de la couleur et des arômes, permettant la bonne expression des caractéristiques de typicité du terroir.

Enfin, la mise en oeuvre de techniques de micro-oxygénation permet une stabilisation de la couleur, une action sélective et un assouplissement des tanins.

Dégustation et accords mets/vin

Les vins rouges: Ils sont très expressifs et complexes au nez, charnus et persistants en bouche. Ils révèlent des arômes de fruits rouges, d'épices et de violette. La finale réglissée, unique aux vins de Fronton, complète cette élégante palette.

Ils accompagnent parfaitement des viandes grillées ou rôties, mais aussi magrets, confits et, d'une manière générale, se marient parfaitement avec la cuisine du Sud-Ouest.

Température de service : 14 – 17 °C

Les vins rosés : Le nez est explosif ! ... avec des arômes très frais d'agrumes, de fruits exotiques et de framboise. La bouche est ample et grasse, avec une belle longueur.

Ils sont l'accompagnement idéal de vos grillades et salades de l'été. Par leur gras et leur volume, Ils peuvent très bien accompagner tout un repas.

Température de service : 8 – 11 °C