



## 6 Bouteilles 75cl - Château LAUROU - Vin Rouge - Cuvée « Délit d'initiés ! » 2014 BIO

Fabricant : Château LAUROU

Modele : -

Château LAUROU

Château LAUROU - Vin Rouge - Cuvée « Délit d'initiés ! » 2014 BIO

2011: Sélectionné par le Guide Bettane & Desseauve 2013

Sélectionné par le Guide Hachette 2013

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 100%

### TERROIR

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.

### VINIFICATION

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 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.

### DEGUSTATION

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 14 et 16° C.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera parfaitement des viandes rôties ou grillées, blanches ou rouges.

### PALMARES et REVUE DE PRESSE

2008 Guide Bettane & Desseauve 2010

### CONDITIONNEMENT

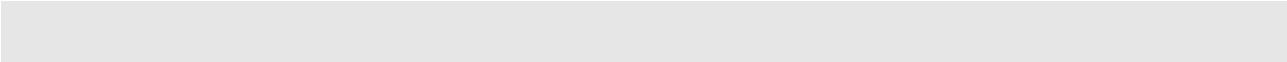
Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

**Prix : €60.00**



Créé le vendredi 17 novembre 2017

>



*Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le vendredi 23 octobre 2015*