

LE ROUGE AOP FRONTON



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



PROFIL :

Située à 30 km de Toulouse, près des rives du Tarn, au cœur de l'AOP Fronton, la propriété est conduite en Agriculture biologique et produit des vins biologiques depuis 2013. Le Château Laurou s'étend sur 56 ha articulé autour de son cépage-roi : La Négrette qui est largement majoritaire (53%). La Syrah (27%), le Cabernets franc (6%), le Cabernet sauvignon (8%), le Gamay (4%) et le Fer Servadou (2%) constituent un encépagement complémentaire, typique de l'AOP Fronton.

VITICULTURE :

- Cépages : 65% Négrette - 35% Syrah
- Climat : même si elle est majoritairement sous influence océanique, on sent l'Autan venir de l'Est dans cette région. Des étés chauds et secs avec des précipitations régulières permettant une parfaite maturité des raisins.
- Terroir : l'appellation Fronton est située entre le Tarn et la Garonne. Le terroir est intensément lié à ces deux fleuves. Nous trouvons des sols argileux et limoneux avec beaucoup de gravier. Cela permet de retenir l'eau dans la partie argileuse et de drainer l'excédent provenant des orages d'été.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

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

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Cette cuvée rouge « Tradition » conjugue la fraîcheur des arômes de fruits rouges et noirs, d'épices, de violette et de réglisse si caractéristiques des de Fronton. Sa structure tannique, douce et ronde, en fait un vin friand et généreux dès sa jeunesse.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : entre 15 et 17°C
- Potentiel de garde : 3 années
- Accords mets & vins : viandes blanches et rouges, grillées ou rôties.