

# LES COMPLICES

AOP FRONTON – NÉGRETTÉ SYRAH



Lionel Osmin & Cie

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



## PROFIL :

Située à 30 km de Toulouse, à 3 km des rives du Tarn, au cœur de l'AOC Fronton, le domaine « Château Laurou » est convertit en Agriculture Biologique depuis 2013. Dans cette cuvée, la Négrette est associée à la Syrah. Complémentaire, « Les Complices » livre un nez riche et complexe de fruits mûrs, de violette et d'épices. La bouche se déploie dans un beau volume, adossé à des tanins bien fondus.

## VITICULTURE :

- Cépage : 50% Négrette – 50% 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 :

Vendanges mécaniques et manuelles à partir de mi-septembre. Nous récoltons d'abord la Négrette suivie de près par la Syrah. Vinification traditionnelle avec extractions douces. Une fermentation alcoolique à température contrôlée suivie de 16 à 21 jours de macération. Elevage en cuve pour préserver les arômes du cépage. Jeunes, ces deux cépages ont tendance à être réducteurs mais vinifiés dans de grandes cuves ils expriment tout leur potentiel aromatique (violette, rose, pivoine mais aussi épices et mûres).

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Une couleur profonde illuminée de reflets violets. Le nez est bien ouvert, à la fois floral et fruité. Cette ligne aromatique perdure jusqu'en finale, en soulignant la matière concentrée et puissante avec des tanins et un fruit de qualité.

## CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : pigeon, agneau de lait, filet mignon, veau, osso bucco, cou de canard farci, sandre ou thon...