

LE ROSE

AOP FRONTON – Négrette



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, 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 : Négrette
- 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. Après une clarification à froid, la fermentation est conduite à une température contrôlée (17°C) pour conserver au maximum la fraîcheur des aromatiques. Enfin, un élevage sur lies fines donne à ce rosé gras et rond.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

La robe est rose pâle et délicate et le nez frais de petits fruits rouges et d'agrumes. Beaucoup de gras et de rondeur en bouche, des arômes de fruits intenses avec une belle complexité et longueur.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 12 mois
- Accords mets & vins : à l'apéritif ou en accompagnement de tout un repas, avec des salades, charcuteries, viandes grillées ou rôties ou même des poissons