

LA NEGRETTE

AOP FRONTON – 100 % 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, le domaine « Château Laurou » est convertit en Agriculture Biologique depuis 2013. Son cépage roi la Négrette est le cépage principal de Fronton qui en a le quasi-monopole. Il nous est donc apparu inévitable de laisser notre meilleure parcelle de Négrette s'exprimer pleinement, seule, et pour le plaisir de tous. C'est toute l'idée de cette cuvée « La Négrette », riche, profonde et soyeuse à la fois.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% 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 :

Vendanges mécaniques et manuelles à partir de mi-septembre. 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. Jeune, ce cépage a tendance à être réducteur mais vinifiés dans de grandes cuves il exprime tout son potentiel aromatique (violette, rose, pivoine mais aussi épices et mûres).

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

La robe est pourpre sombre, modèle d'authenticité. Le nez, riche et complexe, évoque fruits rouges et noirs bien mûrs, la griotte et les épices. L'attaque est celle d'un vin concentré et puissant, velouté malgré la concentration. La bouche est très volumineuse, douce et ronde. Enfin, la finale est longue et réglissée.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : belle cuisine du Sud-Ouest.