Château Laulerie
2014 Rouge Bergerac
Tradition (Screwcap) - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

100% merlot, gevinifieerd juist onder de 26°, zodat de fruitige aroma's perfect bewaard blijven, korte gisting zodat de wijn fruitig en soepel smaakt met zachte tannine. Mooie cassis neus, soepele en zachte smaak met rijpe rood fruit toetsen.

Klimaat:

Maritiem klimaat met door de afstand van de oceaan meer extreme weertypes. Warmere zomers en koudere winters dan dichter aan zee.

Ondergrond:

Zandgronden ten noorden van de Dordogne, verschillende kalkrijke kleigronden ten zuiden van de Dordogne.

Vinificatie:

De fenolische rijkdom van de extractie geeft een intense kleur en structuur aan de wijn. Na de malolactische gisting volgt een rijping op vat van twaalf maanden: zes maanden in nieuwe Franse eiken vaten en zes maanden in vaten van 50 hl. De Chateau Laulerie wordt meer dan een jaar bewaard op fles waardoor de wijn de tijd krijgt om zich te ontwikkelen en harmonie te vinden met de kruidige aroma's en de tannines verkregen door de rijping in eiken vaten .

CHÂTEAU LAULERIE

De wijngaard strekt zich uit over zonnige hellingen met uitzicht op de rechteroever van de Dordogne, in het Appellation Montravel gebied, gelegen in het uiterste westen van het Bergerac Appellation gebied. Montravel, de geboorteplaats van de filosoof Michel de Montaigne, auteur van "Essais", is beroemd, voor zowel zijn historische rijkdom als voor de verfijning en diversiteit van de bodem. De wijngaarden van Bergerac genieten van een licht continentaal klimaat met oceanische invloeden, met bijzonder mooie najaren, ideaal voor de volledige rijping van de druiven. De naam van Montravel alleen al, afkomstig van het Latijn 'In Monte Revelationem' roept een prachtig golvend landschap op.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl