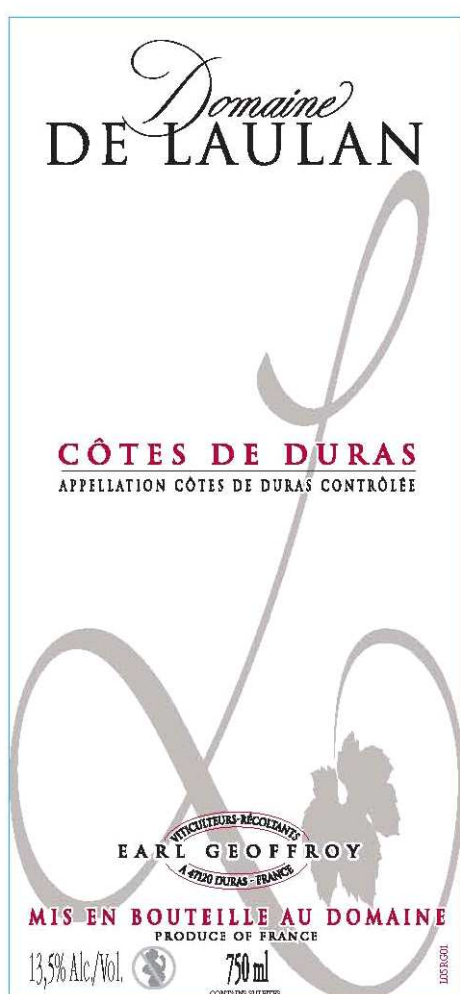


TECHNIQUE
VIN ROUGE DOMAINE DE LAULAN

DOMAINE DE LAULAN
Côtes de Duras

Propriétaire : EARL GEOFFROY
Adresse : Domaine de Laulan
47120 Duras
Téléphone : 05-53-83-73-69
Télécopie : 05-53-83-81-54
Email : contact@domainelaulan.com

PRESENTATION DU VIN



Les récompenses :

Rouge Traditionnel 2002

Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2004
Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France Macon 2004
Sélectionné par le Guide Hachette des Vins de France 2005

Rouge Traditionnel 2003

Sélectionné par le Guide Gilbert & Gaillard 2009

Vinification :

La vinification est de type traditionnelle, macération de 10 à 12 jours en cuve avec remontage quotidien. Afin de ne pas altérer les arômes de fruits, la température est contrôlée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas 30 °C. Ce vin est un assemblage de merlot, de cabernet franc, de cabernet sauvignon et de malbec.

Dégustation :

Les rouges du Domaine de Laulan ont toujours un fruité caractéristique. Les tanins sont souples et arrondis si bien que le vin est à la fois souple et bien structuré. Cela lui donne la possibilité d'être bu soit jeune soit plus âgé, jusqu'à 10 ans car il en a la structure nécessaire.

La robe est soutenue, sans excès avec des reflets rouge cerise. L'attaque en bouche est fruitée (fruits rouges, cerise, groseille, cassis). En vieillissant, les arômes évoluent vers le pruneau, poivron, épices (cannelle, girofle). Le vin a beaucoup de souplesse et de rondeur en bouche. Il présente un bon équilibre et une persistance en bouche appréciable.

Les conseils du sommelier :

Viandes blanches, veau, rôti de porc, fromage à pâte molle (camembert, brie).

Rouge Traditionnel 2004

Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2006

Rouge Traditionnel 2005

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2007
Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2007