



CHÂTEAU
LACROUX
FAMILLE DERRIEUX
ARTISANS D'AUTHENTICITÉ DEPUIS 1615



Cuvée des Frères 2019 élevé en fût de chêne

AOP Gaillac Rouge *En conversion Bio depuis 2017*

Ce vin est dédié aux frères et aux sœurs de sang et de cœurs avec qui partager le meilleur.

La Cuvée des Frères a été conçue dans cet esprit de partage de notre terroir si singulier de LACROUX. Ce vin est une création inédite à chaque millésime, il est subtilement boisé pour soutenir son intensité aromatique et traverser les temps.

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, exposition sud sud-est.

Encépagement : Braucol 40%, Prunelard 30% et Syrah 30%

Age moyen de la vigne : 30 ans pour le Braucol et la Syrah et 5 ans pour le Prunelard.

Vinification : éraflage, macération avec remontages fréquents pour extraire un maximum d'éléments. Maîtrise de température. Puis élevage sur lies fines pendant 1an en barrique de 400 l pour apporter de la puissance et de la rondeur par l'échange avec le bois.

Robe : Rouge grenat soutenue.

Nez : Baies rouges et quelques épices. L'élevage discret est élégant avec des notes légèrement toastés.

Bouche : Attaque ample, belle matière avec des tanins souples qui soutiennent agréablement une richesse aromatique. Milieu de bouche dominé par l'opulence et le gras et même une fraîcheur mentholée.

Température de service : Autour de 17° C. On recommande de bien l'aérer avant de le servir.

Accord : Vin de repas qui mérite une belle viande rouge charnue comme une côte de bœuf ou un gigot d'agneau. Pâtes pressées : Salers, comté .etc.

Production : 3 000 bouteilles.

Distinction : *Médaille de Bronze 2019 du concours des vins de Gaillac.2016.*



Sélectionnés dans le Guide d'achat Belge Vins et Terroirs Authentiques. Commentaire du guide : «Superbe robe profonde, presque d'encre. Puissance et finesse se donnent rendez-vous dans ce bouquet généreux, qui exhale de chaleureuses senteurs de fruits confiturés (myrtille, cerise, mûre), mêlées au boisé délicat (tabac blond). Un cru franc et épuré, doté d'un bel équilibre acidité / gras. L'expression du fruit s'y montre généreuse et prégnante enveloppée de tanins distingués ne demandant qu'à se fondre davantage. Un vin bien construit et de belle évolution.»