

## 2015 Auglanes Cahors By Chateau Laur

AOC Cahors

**Land:** Frankrijk

**Regio:** Sud ouest

**Type:** Rode wijn

**Inhoud:** 75 cl

**Alcohol%:** 12,5%

**Druivensoorten:** Malbec

**Schenkadvis:** Tussen 17-18°C, Drinken: nu – t/m 10 jaar na de oogst.

### Proefnotitie

Krachtig en gestructureerd onderscheidt deze pure Malbec zich door zijn neus van zwart fruit met elegante kruidigheid en hints van violet. Auglanes produceert druiven met een pittig en tanninerijker karakter en een complexe neus met zwart fruit. Gebalanceerd door frisse tonen welke direct verraden dat deze niet uit Argentinië komt!

Soepele en fluweelzachte tannines maken hem een mondvullende wijn met een goede lengte. Op dronk, maar kan een paar keer bewaard worden.

### In de wijngaard, In de kelder

Auglanes ligt op het bovenste terras van Cahors op harde bodems van Jurassic kalksteen met ijzererts. Het is droog op deze op 300 m hoogte gelegen wijngaard wat zorgt voor een geringer aantal ziektes. Omdat er tussen de rijen ranken andere gewassen worden geplant, ontvangt de rank de benodigde mineralen om grotere droogtes gedurende de zomer tegen te gaan. Na een inwekingsperiode van 18 dagen vindt in inox vaten een temperatuursgeruleerde vergisting plaats met 2 à 3 keer délestage waarna de wijn nog ruim 18 maanden doorrijpt in barriques van 500 liter waarvan 1/3 nieuw.

### Ultiem genieten

Bij gebraden vlees, wild en kazen

### Chateau Laur

Een Chateau van 40 ha. aan wijngaarden in de Cahors-heuvels van het plaatsje Floressas met bodems van ijzerhoudende kalkrijke klei (Argilo-calcaire). Van generatie op generatie heeft familie Laur geloofd in Malbec en de benodigde knowhow opgebouwd om anno 2018 zeer uiteenlopende stijlen Cahors aan te bieden met zelfs een witte Malbec (Blanc de noirs-IGP du Lot). Maar Betaalbaarheid staat voorop!

Ethiek en respect voor het milieu staan hoog in haar vaandel op traditionele – en natuurlijke wijze met zo weinig mogelijk chemische middelen. Aldus Chateau Laur kan hun minutieuze manier worden vergeleken met die van de Grand cru classés. In de kelders vindt verplaatsing van druiven en sap plaats door de zwaartekracht.

Druiven worden optimaal rijp met zorg geplukt waarna koude maceratie volgt voor optimaal behoud van de primaire aroma's.