

## AOC Montravel blanc sec

Rebsorten	80% Sauvignon - 20% Sémillon
Lage	<p>Die 83ha umfassenden Weinberge liegen an sonnigen Hängen hoch oben über dem rechten Dordogne Ufer. Davon sind 37 ha mit weissen Rebsorten bepflanzt. Das Alter dieser Rebstöcke beträgt im Schnitt 25 Jahre. Diese Rebstöcke sind in engen Rängen gepflanzt (5'000 Rebstöcke/ha). Der Boden ist ein Kalk-Lehmgemisch. Es wird mit einfachem Guyotschnitt gearbeitet und zwischen den Rängen wächst Gras.</p> <p>Eine strenge Überwachung des Gesundheitszustandes der Reben und eine gemässigte Weinbau sorgen dafür, dass sich die Trauben in ihrer Fülle von Aromen und mit ihrem ganzen Potential entfalten können. Die Sauvignon blanc Traube liegt den Dubards dabei ganz besonders am Herzen.</p>
Weinbau und Weinbereitung	<p>Wenn die Ernte eingebracht wird, werden die entrappten Trauben für 12 Stunden, bzw. eine Nacht lang in einem kühlen Maischebad gelassen, damit sich das ganze Potential an verschiedenen Aromen auslaugen kann.</p> <p>Die Trauben erfahren eine sanfte Pressung und eine Kaltvorklärung. Danach findet die Gärung in Stahltanks bei einer Temperatur von 16-18° statt bei einer strengen kinetischen Überwachung. Der Traubensaft fermentiert langsam und kühl für etwa 3 Wochen. Dabei werden Hefen verwendet, die die schönen Fruchtaromen unterstützen. Bei jedem dieser Schritte ist es das Ziel, eine schöne Frische und die wunderbaren Fruchtaromen herauszuarbeiten und dabei eine schöne Ausgewogenheit zu finden.</p>
Beschreibung	<p>In der Nase finden wir Aromen wie Stachelbeere, exotische Früchte und Pfirsich. Der Gaumen wird reich erfüllt mit einer Frische und einer Vielzahl von Fruchtaromen mit schönem Nachhall.</p>
Serviervorschläge	<p>Der Weisswein von Château Laulerie kann wunderbar für sich oder aber als Begleiter von Meeresfrüchten, sommerlichen Gerichten und Vorspeisen genossen werden. Es ist ein Wein, der frisch und jung genossen wird, bei einer Temperatur von 10-12°.</p>
Presse	<p>Jahrgang 2012: <b>Silbermedaille</b> Concours de Paris 2013</p> <p>Jahrgang 2009:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Michael Pinkus "On the road with the grape Guy": 4 Star wines "Nose of pure fruit while the palate delivers pineapple and peach with a citrus splash"</li><li>• <b>Bronzemedaille</b> Concours de Paris 2010</li></ul>

Vignobles Dubard

Le Gouyat-24610 St. Méard de Gurçon- France

phone: +33(0)553824731 • fax: +33(0)553824764 • mail: [contact@vignoblesdubard.com](mailto:contact@vignoblesdubard.com)