

LA BERGERIE DE LASTOURS

AOP CORBIÈRES | 2022

*Gourmandise et caractère,
l'expression parfaite de notre terroir*

ORIGINE

Cépages

Syrah
Grenache
Carignan

Terroir

Vignes âgées de 5 à 15 ans
Coteaux argilo-calcaires et
caillouteux exposés au soleil
levant

Vinification, élevage

La belle maturité des fruits favorise une extraction courte et révèle le côté fruité et gourmand.

La fraîcheur aromatique est préservée par une vinification en cuves inox.

Puis l'élevage sur lies pendant 6 mois apporte du velouté en bouche et assouplit les tannins.

DÉGUSTATION

Température de dégustation

16-18 °C

Accords mets & vin

Cuisine méditerranéenne
(grillades aux herbes,
tapenade...) ou encore des
plats traditionnels familiaux
d'hiver (tartiflette, cassoulet,
confit de canard...).

Nez

Gourmand, d'une belle intensité aux notes de fruits rouges, cerise, framboise et mûre.

Bouche

Une attaque délicate, élancée aux tannins fondus où l'on retrouve les fruits rouges confiturés mêlés à la réglisse et aux notes de garrigue.



Vin certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10.

Au cœur des Corbières Maritimes, dans le Sud de la France, Château de Lastours est un magnifique domaine ancestral de 850 hectares. 100ha de vignes et 10ha d'oliviers sont parsemés sur le domaine. Notre terroir unique allié à une équipe de passionnés : les conditions idéales pour façonner des vins d'exception.