

GRANDE RÉSERVE

AOP CORBIÈRES | 2019

ORIGINE

Cépages

Syrah
Grenache
Carignan
Mourvèdre

Terroir

Vignes de 20 - 30 ans
Coteaux argilo-calcaires
et caillouteux exposés au
soleil levant

Vinification, élevage

Macération 3 à 4 semaines, puis extraction douce et précise, sur une matière parfaitement mûre.
Elevage 18 mois en foudres 50hL et fûts 500L

DÉGUSTATION

**Température de
dégustation** 18-20°C

Garde 10-15 ans

Accords mets & vin

Gibiers ou viandes en sauce
(pavé de cerf, lièvre à la royale)
Carpaccio de bœuf, Magret
de canard
Fromages affinés

Nez

Intense de fruits noirs et rouges (cassis, framboise)
Après aération, les notes de vanille, chocolat et toastés de l'élevage en barrique se révèlent.

Bouche

Attaque élégante et dense.
Bouche structurée aux tannins fondus. Arômes de fruits noirs confiturés, de garrigue (thym) et saveurs torréfiées et chocolatées sur la longueur.



Vin en conversion vers l'agriculture biologique. Il sera certifié à partir du millésime 2020.

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.