

CHÂTEAU DE LASTOURS GRAND VIN ROUGE

AOP CORBIÈRES | 2019

ORIGINE

Cépages

Syrah
Grenache
Carignan

Terroir

Vignes de 10 - 20 ans
Coteaux argilo-calcaires et
caillouteux exposés au soleil
levant

Vinification, élevage

Macération 3 semaines à maturité optimale des fruits.
Extraction longue et précise pour des tannins souples et
soyeux
Elevage 12 mois en barrique de 500L et cuve inox qui
apporte un bel équilibre boisé fruité.

DÉGUSTATION

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

Garde 8-10 ans

Nez

Un premier nez sur les
fruits rouges acidulés, le
bourgeon de cassis. Après
aération, on devine les
fruits noirs (cassis).

Accords mets & vin

Viandes grillées (Côte de
bœuf. Gibiers (Civet de
chevreuil en sauce).
Également étonnant avec des
plats orientaux, Tajine
d'agneau aux fruits sec.

Bouche

La bouche, droite et minérale
dévoile ses tannins soyeux et
fondus. Les fruits noirs mûrs
(cerise) et les épices douces
(clous de girofle) se mêlent
aux notes toastées de
l'élevage en barrique. Une
belle longueur, élégante et
fraîche, sur les épices révèle
tout son potentiel de garde.



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.