

LA BERGERIE DE LASTOURS

AOP CORBIÈRES | 2024

Gourmand et délicat, l'expression de notre terroir

ORIGINE

Cépages

Vermentino
Roussanne

Terroir

Vignes âgées de 5 à 10 ans
Coteaux argilo-calcaires et
caillouteux exposés au soleil
levant et aux entrées
maritimes

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 apporte de la complexité et du gras en bouche.

DÉGUSTATION

Température de dégustation

8-10 °C

Accords mets & vin

En apéritif, en accompagnement de fruits de mer, de poissons grillés et même de volaille.

Nez

Fin et équilibré aux notes de fleur d'amandier, d'agrumes et de pêche de vigner.

Bouche

Légère et minérale, d'une belle fraîcheur avec des arômes dominants d'agrumes, une touche de pêche blanche et d'abricot. Un très bel équilibre, persistant sur une touche de fleurs blanches



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.