

CHÂTEAU DE LASTOURS GRAND VIN BLANC

AOP CORBIÈRES | 2024

ORIGINE

Cépages

Roussanne
Vermentino
Grenache

Terroir

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

Vinification, élevage

Vendange matinale pour garder la fraîcheur des jus.

Pressurage direct à froid, puis sélection des meilleurs jus
pour une fermentation en barrique en chêne de 500L.

Elevage sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage pour
apporter du gras.

DÉGUSTATION

Température de dégustation

8-10°C

Alcool 14 %

Accords mets & vin

Parfait avec des plats nobles
comme un Carpaccio de Saint
Jacques, un turbot ou une
volaille à la crème. Surprenant
avec un vieux comté ou un
maroilles.

Nez

Nez complexe et profond
d'arômes de fruits secs
grillés, abricot, pêche avec
une note minérale.

Bouche

La bouche est franche, avec
une attaque de fruits blancs
et de fleurs blanches mêlée
aux notes toastées de
l'élevage en fût de chêne.
Belle complexité et longueur
en bouche.



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.