



VIN ROUGE AOP CORBIÈRES

Arnaud de Berre est le nom d'un chevalier ayant vécu au Moyen Age sur le domaine de Lastours.

Notre vignoble est cultivé selon les principes de l'agriculture raisonnée. Cette cuvée est issue d'une ultime sélection parcellaire de nos vignes en Syrah, Carignan et Grenache. Cet assemblage privilégie les arômes fruités des cépages, un caractère franc et méditerranéen, synonymes de plaisir.

Œnologue Consultant: Stéphane Derenoncourt

>

Sols

Argilo-calcaire et caillouteux
Coteaux exposés au soleil levant

Cépages

Vignes entre 5 et 15 ans

Assemblage

Carignan, Grenache, Syrah

Vinification

En cuve inox thermo-régulée,
à partir de grappes éraflées pour préserver le fruit

Elevage

En cuve inox, sur lies,
pendant 6 mois pour l'assouplir

Degré d'Alcool

13.5% vol.

Dégustation

Robe au rouge rubis profond.
Joli nez frais franc et net aux notes poivrées,
de cacao et de pain grillé, sur un fruit croquant
évoquant la mûre et la groseille.
Son attaque est franche.
La bouche est pleine et charnue,
portée par des tanins au grain délicat.
Belle longueur sur la fraîcheur des petits fruits
rouges qui persistent en bouche plusieurs secondes.
A servir entre 16 et 18°C. Ce vin peut se garder 3 ans.

Accords

En été, légèrement frais, accord idéal avec la cuisine
méditerranéenne: grillades aux herbes,
brick de chèvre frais, tapenade...
En hiver, avec des plats traditionnels familiaux.

Arnaud de Berre

"Élégance, Plaisir et Fruité"



CHÂTEAU DE LASTOURS
11 490 Portel des Corbières
+33 (0) 04 68 48 64 74
+33 (0) 04 68 40 06 94

contact@chateaudelastours.com
www.chateaudelastours.com