

Grande Réserve

"L'Excellence"



VIN ROUGE AOP CORBIÈRES

Notre vignoble est cultivé selon les principes de l'agriculture raisonnée.

Cette cuvée est issue d'une ultime sélection parcellaire de nos vieilles vignes en Carignan-Grenache-Syrah et Mourvèdre avec un élevage en fûts de chêne.

Ce vin de production confidentielle (70 à 100 barriques par millésime) mérite d'être mis en carafe avant dégustation.

>

Sols

Argilo-calcaire et caillouteux

Cépages

Vignes entre 20 et 30 ans

Assemblage

Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre

Vinification

Macération pré-fermentaire à froid pour extraire couleur et arômes de fruit frais avant la fermentation. Cette technique impose une vendange parfaite en état sanitaire et maturité (tri manuel). La macération, de 3 semaines et plus, est guidée par la dégustation.

Elevage

18 mois en barriques

Degré d'Alcool

14.5% vol.

Dégustation

Robe rubis, profonde et éclatante. Le nez, intense et franc, laisse apparaître des notes de fruits noirs. La bouche est précise et ciselée. Le très joli grain de tanin offre une texture soyeuse et élégante, pour un vin équilibré, aux arômes de fruits mûrs et compotés. Son bouquet complexe, prolonge la bouche sur des notes de pruneaux et autres fruits secs. A servir entre 18 et 20°C. Ce vin peut se garder 10 ans.

Accords

La puissance maîtrisée de la Grande Réserve permet des accords simples basés sur la qualité et la texture des viandes (carpaccio de bœuf, côte de bœuf braisée, magret de canard simplement grillé). A marier également avec les gibiers rôtis ou en sauce (rôti de chevreuil, lièvre à la royale), les fromages à pâte persillée.



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