

Rosé

”Fraîcheur et Finesse Aromatique”



VIN ROSÉ AOC CORBIÈRES

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

Cette cuvée est issue d'une ultime sélection parcellaire de nos vignes en Cinsault, Syrah et Grenache. D'une grande fraîcheur avec une bouche ample et onctueuse, il offre un nez très expressif de fruits frais. Un caractère festif et convivial, synonyme de partage.

>

Sols

Argilo-calcaire et caillouteux
Coteaux exposés au soleil levant

Cépages

Vignes entre 5 et 15 ans

Assemblage

Cinsault, Syrah, Grenache

Vinification

Pressurage direct des raisins vendangés à un niveau de maturité spécifique au rosé. Sélection des meilleurs jus. Maîtrise totale des températures à 17°C.

Elevage

En cuve inox, sur lies, pendant 3 mois

Degré d'Alcool

13% vol.

Dégustation

La robe très pâle, est brillante, avec des nuances de pêche et de litchi, rehaussée de reflets argentés. Son nez, franc et frais, est délicat, complexe dévoilant des notes de fleurs et de fruits exotiques. En bouche, le vin est de suite présent, à la fois gourmand et frais. Droit et précis, on retrouve les notes de fruits exotiques qui persistent plusieurs secondes, portées par une fraîcheur désaltérante. A servir entre 8 et 10°C. A boire dans l'année.

Accords

Parfait dès l'apéritif, il accompagne toutes les spécialités de l'été: olives, grillades, carpaccios, salades composées, charcuterie, rougets juste saisis, melons... Il ensoleillera également votre table toute l'année autour d'une cuisine exotique, d'un fromage tendre.



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