



### VIN ROUGE AOP CORBIÈRES

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

Cette cuvée est un hommage à Simone Descamps qui a beaucoup œuvré pour Château de Lastours.

Le millésime 1986 a été élu "Meilleur Vin du Monde" par l'International Wine Challenge en 1989.

>

#### Sols

Argilo-calcaire et caillouteux

#### Cépages

Vignes entre 10 et 20 ans

#### Assemblage

Carignan, Syrah, Grenache

#### Vinification

Macération pré-fermentaire à froid, puis vinification traditionnelle avec contrôle des températures. Macération de deux semaines et plus.

#### Elevage

Pendant 12 mois, 50% en barriques d'un ou 2 vins et 50% en cuves pour préserver le fruit et le friand du vin. Puis 6 mois en cuves.

#### Degré d'Alcool

14,5% vol.

#### Dégustation

Sa robe sombre et profonde, est éclatante. Son nez est riche et intense. Très finement fumé, il rappelle la violette et les petits fruits rouges. Sa bouche, charnue et onctueuse, évoque les fruits rouges mûrs, des notes séduisantes de vanille pour finir par un bouquet de cuir, d'olive et de thym, tout en finesse, avec un bel équilibre.

A servir entre 18 et 20°C. Ce vin peut se garder 5 ans.

#### Accords

Accord parfait avec une cuisine méditerranéenne savoureuse à base d'huile d'olive, d'ail, de thym (noisette d'agneau à la crème d'ail et d'estragon, rôti de porc au laurier et oignons grelots, canette aux olives...), de plats longuement mijotés (bœuf bourguignon, tajines, veau mijoté aux légumes...).

## Simone Descamps

"Élégance et Raffinement"



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