

LA BERGERIE DE LASTOURS ROUGE AOP CORBIERES

Situé près de la mer Méditerranée, **Château de Lastours présente un vignoble de 100 ha** et une oliveraie de 10 ha répartis sur 850 ha. Ce terroir unique offre des conditions géologiques et climatiques idéales pour nos vins mondialement reconnus.

Nous sommes **en conversion vers l'agriculture biologique** depuis août 2017, et serons certifiés pour le millésime 2020.

CÉPAGES

Syrah, Grenache, Carignan

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Nos vignes ont entre 5 et 15 ans. Elles prennent racine sur des **coteaux argilo-calcaire et caillouteux** qui sont exposés au soleil levant. Raisins issus des terroirs les plus qualitatifs. Une vinification en cuves inox afin de préserver la fraîcheur aromatique, suivi d'un élevage sur lies pendant 6 mois pour apporter du velouté en bouche.

Afin d'assouplir cette cuvée, elle aura passé 6 mois en cuve inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est **gourmand, d'une belle intensité aux notes de fruits rouges**, de cerise, de framboise et de mûre.

En bouche, **une attaque délicate**, élancée aux tanins fondus où l'on retrouve les fruits rouges confiturés mêlés à la réglisse et des notes de garrigue.

ACCORDS METS & VIN

Parfait pour accompagner **une cuisine méditerranéenne** (grillades aux herbes, tapenade...) ou encore des plats traditionnels familiaux d'hiver (tartiflette, cassoulet, confit de canard...).

A servir entre 16 et 18°C

