

# LA BERGERIE DE LASTOURS ROSÉ

## AOP LANGUEDOC

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 appliquons les principes de l'agriculture raisonnée. Nous garantissons des démarches à Haute Valeur Environnementale depuis 2014. Nous sommes **en conversion vers l'agriculture biologique** depuis août 2017.



PRODUIT EN CONVERSION  
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### CÉPAGES

Grenache et Cinsault

### 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. **Arrivé à maturité aromatique**, avec une bonne acidité pour garder la fraîcheur, **un pressurage direct à froid** est réalisé puis vient une sélection des jus pour obtenir une complexité aromatique, fraîche et structurée. Les vins sont **élevés pendant 3 mois**, en cuve Inox.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est **complexe et frais**, où se mêlent **fleurs blanches, nectarine et petits fruits rouges**. En Bouche, **l'attaque est centrée sur les petits fruits rouges**, notamment les groseilles, ensuite relevés de notes de pêches et fruits à chair blanche.

S'en suit une finale longue et fraîche, légèrement poivrée.

### ACCORDS METS & VIN

Parfait dès l'apéritif, il accompagne volontiers toutes **les spécialités de l'été** ( olives, grillades, carpaccios, charcuterie...).

Et ensoleillera toute l'année **une cuisine exotique !**

A servir entre 8 et 10°C

