

# CHÂTEAU DE LASTOURS ROSÉ AOP LANGUEDOC

Situé entre la mer méditerranéenne et le massif des Corbières, le Château de Lastours est composé d'un vignoble de 100ha et d'une oliveraie de 10ha, nichés au cœur d'un écrin de garrigue de 850ha.

Engagé depuis de nombreuses années dans une démarche environnementale, **nous sommes certifiés bio depuis le millésime 2020.**



## CÉPAGES

Grenache, Syrah, Vermentino



## VINIFICATION ET ELEVAGE

Les cépages composant cette cuvée sont récoltés séparément lorsque chacun a atteint sa maturité optimale. Les raisins sont sélectionnés parmi nos plus belles parcelles, sur des terroirs favorisant la fraîcheur et la minéralité.

Chaque cépage est vinifié séparément de façon à respecter son équilibre et à exprimer pleinement son potentiel.

Les raisins, récoltés tôt le matin pour conserver leur fraîcheur, sont pressés afin d'extraire les premiers jus, les plus qualitatifs. Ceux-ci sont ensuite clarifiés et maintenus à basse température durant tout le processus de fermentation, afin de développer leurs arômes.

Le vin est ensuite élevé pendant 4 mois sur lies fines. Après un léger collage, le vin est embouteillé rapidement pour conserver son caractère frais et fruité.

## NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur tendre, rose clair avec des teintes bleutées. Le bouquet offre des arômes d'agrumes, où le pamplemousse se marie à des notes plus douces de fleurs blanches. En bouche, les fruits à chair blanche comme la pêche apportent douceur et élégance, relevé par des notes plus acidulées de groseilles. Élégant, bien équilibré, ce vin allie délicatesse et fraîcheur.

## ACCORDS METS & VIN

Un vin complexe et aromatique à servir en apéritif à 8-10 °C et sur vos repas estivaux. Il pourra aussi accompagner tout type de viandes grillées..

