

LA BERGERIE DE LASTOURS ROUGE AOP CORBIERES

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

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

