

LA BERGERIE DE LASTOURS ROSÉ

AOP LANGUEDOC

2020

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 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

