

LA BERGERIE DE LASTOURS BLANC 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

Roussanne, Vermentino

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Nos vignes ont entre 5 et 10 ans. Elles prennent racine sur des coteaux argilo-calcaire et caillouteux qui sont exposés au soleil levant. Raisins issus des terroirs les plus qualitatifs. **Porté à maturation aromatique** avec une bonne acidité pour la fraîcheur, **un pressurage direct à froid** puis une sélection des jus pour la complexité aromatique, pleine de fraîcheur et de structure. Les vins sont **élevés pendant 3 mois**, en cuve inox, sur lies.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, des notes **de fleur d'amandier, d'agrumes et de pêche de vignes.**

La bouche est **légère et minérale, d'une belle fraîcheur** avec des arômes dominants d'agrumes, une touche de pêche blanche et d'abricot. Un très bel **équilibre, persistant sur une touche de fleurs blanches.**

ACCORDS METS & VIN

Idéal pour accompagner vos apéritifs entre amis, vos fruits de mer, du poissons grillées et même de la volaille.

A servir **entre 8 et 10°C.**

