

## LA BERGERIE DE LASTOURS

AOP CORBIÈRES | 2022

*Gourmandise et caractère,  
l'expression parfaite de notre terroir*

### ORIGINE

#### Cépages

Syrah  
Grenache  
Carignan

#### Terroir

Vignes âgées de 5 à 15 ans  
Coteaux argilo-calcaires et  
caillouteux exposés au soleil  
levant

#### Vinification, élevage

La belle maturité des fruits favorise une extraction courte et révèle le côté fruité et gourmand.

La fraîcheur aromatique est préservée par une vinification en cuves inox.

Puis l'élevage sur lies pendant 6 mois apporte du velouté en bouche et assoupli les tannins.

### DÉGUSTATION

#### Température de dégustation

16-18 °C

#### Accords mets & vin

Cuisine méditerranéenne (grillades aux herbes, tapenade...) ou encore des plats traditionnels familiaux d'hiver (tartiflette, cassoulet, confit de canard...).

#### Nez

Gourmand, d'une belle intensité aux notes de fruits rouges, cerise, framboise et mûre.

#### Bouche

Une attaque délicate, élancée aux tannins fondus où l'on retrouve les fruits rouges confiturés mêlés à la réglisse et aux notes de garrigue.



Vin certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10.

Au cœur des Corbières Maritimes, dans le Sud de la France, Château de Lastours est un magnifique domaine ancestral de 850 hectares. 100ha de vignes et 10ha d'oliviers sont parsemés sur le domaine. Notre terroir unique allié à une équipe de passionnés : les conditions idéales pour façonner des vins d'exception.