



CINSAULT DE LASTOURS

VIN DE FRANCE | 2022

*La cuvée tendance et accessible
Révélation d'un cépage oublié*

ORIGINE

Cépages

Cinsault

Vinification, élevage

Elevage en Cuve inox

Terroir

Parcelles au cœur de la garrigue

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux exposés au soleil levant

DÉGUSTATION

Température de dégustation

15°C

Accords mets & vin

Grillades d'été, gigot d'agneau, civet de chevreuil, ou rôti de veau aux cèpes, ainsi que les fromages légèrement affinés.

Nez

Une véritable explosion de parfums de fruits noirs sauvages confiturés, de poivre noir et de garrigue (Romain, Thym et Laurier).

Bouche

Dans sa bouche ample et expressive, on retrouve ces fruits noirs sauvages. Les tanins enrobés révèlent des arômes d'épices et de laurier. Belle persistance en finale.



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 façonnner des vins d'exception.