

# CHÂTEAU DE LASTOURS GRAND VIN ROUGE

AOP CORBIÈRES | 2019

## ORIGINE

### Cépages

Syrah  
Grenache  
Carignan

### Terroir

Vignes de 10 - 20 ans  
Coteaux argilo-calcaires et  
caillouteux exposés au soleil  
levant

### Vinification, élevage

Macération 3 semaines à maturité optimale des fruits.  
Extraction longue et précise pour des tannins souples et  
soyeux  
Elevage 12 mois en barrique de 500L et cuve inox qui  
apporte un bel équilibre boisé fruité.

## DÉGUSTATION

**Température de  
dégustation** 18-20°C

**Garde** 8-10 ans

### Nez

Un premier nez sur les  
fruits rouges acidulés, le  
bourgeon de cassis. Après  
aération, on devine les  
fruits noirs (cassis).

### Accords mets & vin

Viandes grillées (Côte de  
bœuf. Gibiers (Civet de  
chevreuil en sauce).  
Également étonnant avec des  
plats orientaux, Tajine  
d'agneau aux fruits sec.

### Bouche

La bouche, droite et minérale  
dévoile ses tannins soyeux et  
fondus. Les fruits noirs mûrs  
(cerise) et les épices douces  
(clous de girofle) se mêlent  
aux notes toastées de  
l'élevage en barrique. Une  
belle longueur, élégante et  
fraîche, sur les épices révèle  
tout son potentiel de garde.



*Vin en conversion vers l'agriculture biologique. Il sera certifié à partir du millésime 2020.*

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.