

LA BERGERIE DE LASTOURS

AOP LANGUEDOC | 2024

Gourmand et délicat, l'expression de notre terroir

ORIGINE

Cépages

Grenache
Cinsault
Syrah

Terroir

Vignes âgées de 5 à 10 ans
Coteaux argilo-calcaires et
caillouteux exposés au soleil
levant, à proximité de la mer

Vinification, élevage

Un pressurage direct à froid, suivi d'une fermentation basse température.

Une fine sélection des jus dans le but d'obtenir une belle complexité aromatique, pleine de fraîcheur et de structure.

Enfin les vins sont élevés pendant 3 mois, en cuve inox, sur lies.

DÉGUSTATION

Température de dégustation

8-10 °C

Accords mets & vin

A l'apéritif et avec toutes les spécialités de l'été (olives, grillades, carpaccios, charcuterie...), mais aussi toute l'année avec une cuisine exotique ou asiatique.

Nez

Complexe et frais ou se mêlent fleurs blanches, nectarine et petits fruits rouges.

Bouche

L'attaque est centrée sur les petits fruits rouges (groseilles), puis relevée de notes de pêches et fruits à chair blanche. La finale est longue et fraîche, légèrement poivrée.



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.