

CHÂTEAU DE LASTOURS GRAND VIN ROSÉ

AOP LANGUEDOC | 2024

*Une couleur séduisante,
rose clair aux teintes bleutées*

ORIGINE

Cépages

Grenache
Cinsault
Vermentino

Terroir

Sélection de parcelles pour leur fraîcheur et minéralité. Chaque cépage est vendangé séparément à maturité optimale, tôt le matin, puis vinifié séparément.

Vinification, élevage

Après un pressurage direct à froid, sélection des meilleurs jus. Stabulation à froid d'une semaine avant fermentation à basse température.

Après 4 mois d'élevage sur lies fines et un léger collage, le vin est rapidement mis en bouteille pour préserver son caractère frais et fruité.

DÉGUSTATION

Température de dégustation

8-10°C

Accords mets & vin

À l'apéritif ou lors de vos repas de fêtes. Accompagne les viandes grillées, plats asiatiques ou orientaux, et poissons et coquillages

Nez

Le bouquet offre des arômes d'agrumes où le pamplemousse se marie à douceur des fleurs blanches.

Bouche

En bouche, les fruits à chair blanche (pêche) apportent douceur et élégance, relevés par des notes marines et plus acidulées de groseilles. Élégant, équilibré, ce vin allie délicatesse et fraîcheur.



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.