

CHÂTEAU DE LASTOURS ROUGE

AOP CORBIERES 2016

Situé près de la mer Méditerranée, **Château de Lastours présente un vignoble de 100 ha** et une oliveraie de 10 ha répartis sur 850 ha. Ce terroir unique offre des conditions géologiques et climatiques idéales pour nos vins mondialement reconnus.

Nous sommes **en conversion vers l'agriculture biologique** depuis août 2017, et serons certifiés pour le millésime 2020.

CÉPAGES

Syrah, Grenache et Carignan

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Nos vignes ont entre 10 et 20 ans. Elles prennent racine sur des **coteaux argilo-calcaire et caillouteux** qui sont exposés au soleil levant. Raisins issus des terroirs les plus qualitatifs. **Macération de 3 semaines.** L'extraction, plus appuyée en cœur de macération, s'adoucit avec l'avancement de la fermentation alcoolique, pour plus de précision. Les vins sont **élevés pendant 12 mois**, 40% en barrique de 500 litres de 1 ou 2 vins .

NOTES DE DÉGUSTATION

Un premier nez sur **les fruits rouges acidulés, le bourgeon de cassis.** Après aération, on devine les fruits noirs (cassis). La bouche est **droite et minérale, avec un grain de tannins soyeux et fondu.** Les fruits noirs mûrs (cerise) et les épices douces (clous de girofle) se marient avec les notes toastées de l'élevage. Une **belle longueur, élégante et fraîche, sur les épices révèle tout son potentiel de garde.**

ACCORDS METS & VIN

Parfait avec une **cuisine méditerranéenne** à base d'huile d'olive (noisette d'agneau à la crème d'ail et d'estragon, rôti de porc au laurier). A servir entre 16 et 18°C

