Château de Lastours

CHATEAU DE LASTOURS

Rosé 2016

« Fraîcheur et Finesse Aromatique »

Château de Lastours est un site magique et éternel. Ce domaine majestueux de 850 ha situés près de la Mer Méditerranée présente un vignoble de 100 ha, une oliveraie de 10 ha (4 000 oliviers). Ce terroir unique offre des conditions géologiques et climatiques idéales. Nous appliquons les principes de l'agriculture raisonnée et sommes certifiés « Haute Valeur Environnementale » par le Ministère de l'Agriculture. Nous sommes en conversion biologique depuis octobre 2016.
Nos vins ont une réputation mondiale et associent intensité, complexité et élégance.

Vin Rosé AOP Corbières

Cette cuvée est issue d'une ultime sélection parcellaire de nos vignes en Grenache, Cinsault et Syrah. D'une grande fraîcheur avec une bouche ample et onctueuse, il offre un nez très expressif de fruits frais et d'épices. Un caractère festif et convivial, synonyme de partage.

Vinificateur Consultant :
Stéphane Derenoncourt

>



Sols
Argilo-calcaire et caillouteux
Coteaux exposés au soleil levant

Cépages
Vignes entre 5 et 15 ans

Assemblage
Grenache, Cinsault, Syrah,

Vinification
Maturité spécifique pour le rosé : maturité aromatique avec une bonne acidité pour garder de la fraîcheur. Pressurage direct à 7°C puis sélection des jus pour complexité aromatique, fraîcheur et structure.

Elevage
En cuve inox, sur lies, pendant 3 mois

Degré d'Alcool
13% vol.

Dégustation
La robe est très pâle aux reflets argentés.
Le nez est complexe et frais où se mêlent fleurs blanches et petits fruits rouges avec une touche épicée (fenouil, poivre).
En bouche, l'attaque est centrée sur les petits fruits rouges (groseille) relevés d'une note de réglisse. La finale est longue et fraîche (poivrée).
A servir entre 8 et 10°C. A boire dans l'année.

Accords
Parfait dès l'apéritif, il accompagne toutes les spécialités de l'été : olives, grillades, carpaccios, charcuterie, rougets juste saisis, melons...
Il ensoleillera également votre table toute l'année autour d'une cuisine exotique, d'un fromage tendre.

Médaille
Concours Général Agricole de Paris 2017 : Or

FAMILLE P. & J. ALLARD
FR - 11490 Portel des Corbières
Tel : +33(0) 04 68 48 64 74

contact@chateaudelastours.com
www.chateaudelastours.com