

CHÂTEAU DE LASTOURS GRANDE RESERVE ROUGE AOP CORBIERES

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, Mourvèdre et Carignan

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Nos vignes ont entre 20 et 30 ans. Elles prennent racine sur des **coteaux argilo-calcaire et caillouteux** qui sont exposés au soleil levant. Raisins issus des plus vieilles vignes, provenant des terroirs les plus frais. **Macération de 3 à 4 semaines**. L'extraction est douce et précise, sur une matière parfaitement mûre. 70 % est élevé 12 mois en fût neuf ou de 1 vin, de 225 litres.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un premier **nez intense qui révèle les fruits noirs** (cassis) et rouges (framboise). Après aération, on devine les arômes de vanillés et toastés de l'élevage ainsi qu'une pointe chocolaté.

L'attaque est **élégante et dense, laisse place ensuite à une bouche structurée aux tanins fondus**. L'aromatique est riche avec des fruits noirs confiturés en attaque, auxquels s'ajoutent des notes de garrigue (thym) puis des saveurs torréfiées et chocolatées sur la longueur.

ACCORDS METS & VIN

Mets basés sur la qualité et la texture de la viande (carpaccio de bœuf, magret de canard au grill). Se marie également avec **les gibiers rôtis ou en sauce** (rôti de chevreuil, lièvre à la royale) et les fromages à pâte persillée pour souligner la souplesse des tanins.
A servir entre 18 et 20°C.

