

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.



PRODUIT EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CÉPAGES

Vermentino, Roussanne

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Nos vignes ont entre 5 et 10 ans. Elles prennent racine sur des **coteaux argilo-calcaire et caillouteux** qui sont exposés au soleil levant. Raisins issus des terroirs les plus qualitatifs. **Pressurage direct à froid** puis sélection des meilleurs jus pour **une fermentation de 10 jours en barrique de 500 litres pour un parfait équilibre entre le fruit et le bois.** Les autres jus sont fermentés en cuve inox, à basse température, pour conserver l'expression de chaque cépage. L'élevage se réalise 30% en barrique, sur lies, pendant 6 mois pour apporter gras, complexité et 70% en cuve inox pour la fraîcheur et l'équilibre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est **complexe et profond sur des arômes de fruits secs grillés**, d'abricot, de pêche et une note minérale.

La bouche est **franche**. Une **attaque sur des notes de fruits blancs et de fleurs blanches**, qui se marient avec les notes toastées de l'élevage.

ACCORDS METS & VIN

Un grand vin, **parfait à déguster avec un plat noble** tel un carpaccio de St Jacques, un turbot ou une volaille à la crème. A découvrir sur les fromages ; il soulignera tout le fruité d'un vieux Comté, toute la puissance d'un Maroilles. A servir entre 8 et 10°C

