

GRANDE RÉSERVE

AOP CORBIÈRES | 2019

ORIGINE

Cépages

Syrah
Grenache
Carignan
Mourvèdre

Terroir

Vignes de 20 - 30 ans
Coteaux argilo-calcaires
et caillouteux exposés au
soleil levant

Vinification, élevage

Macération 3 à 4 semaines, puis extraction douce et précise, sur une matière parfaitement mûre.
Elevage 18 mois en foudres 50hL et fûts 500L

DÉGUSTATION

**Température de
dégustation** 18-20°C

Garde 10-15 ans

Accords mets & vin

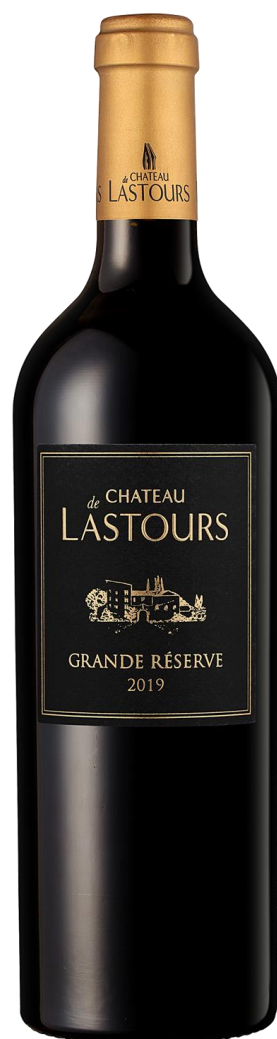
Gibiers rôtis ou en sauce (rôti de chevreuil, lièvre à la royale)
Carpaccio de bœuf, Magret de canard
Fromages à pâte persillée

Nez

Intense de fruits noirs et rouges (cassis, framboise)
Après aération, les notes de vanille, chocolat et toastés de l'élevage en barrique.

Bouche

Attaque élégante et dense.
Bouche structurée aux tanins fondus. Arômes de fruits noirs confiturés, de garrigue (thym) et saveurs torréfiées et chocolatées sur la longueur.



Vin en conversion vers l'agriculture biologique. Il sera certifié à partir du millésime 2020.

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.



GRANDE RÉSERVE

AOP CORBIERES | 2019

Vin de style
élégant & expressif



Cépages

Syrah 30%
Grenache 30%
Carignan 20%
Mourvèdre 20%

→ Cépage très valorisant
Apporte complexité et élégance
notes poivrées et épicées

Terroir

Vignes âgées de 20 à
30 ans sur des
coteaux argilo-calcaires
et caillouteux exposés
au soleil levant.

→ Sélection des meilleures parcelles

Vinification, élevage

Macération 3 à 4
semaines

Extraction douce et
précise sur une matière
parfaitement mûre

→ Sélection en cave des meilleurs jus
les plus fins, délicats et aromatiques

Elevage 18 mois en
foudres 50hL et fûts
500L

→ Elevage parmi les plus long de la
région
Une prise de risque payant : saveurs
plus intenses et concentrées

Sélection et précision

à chaque étape et en chaque saison

- 1/ sélection des meilleures parcelles
- 2/ taille & entretien de précision
- 3/ sélection avant la mise en barrique
- 4/ élevage de précision et d'attention
- 5/ sélection des meilleures barriques

**Température de
dégustation** 18-20°C

Garde 10-15 ans

Accords mets & vin

Gibiers rôtis ou en sauce (rôti
de chevreuil, lièvre à la royale)
Carpaccio de bœuf, Magret
de canard
Fromages à pâte persillée

Nez

Intense de fruits noirs et
rouges (cassis, framboise)
Après aération, les notes
de vanille, chocolat et
toastés de l'élevage en
barrique.

Bouche

Attaque élégante et dense.
Bouche structurée aux tanins
fondus. Arômes de fruits noirs
confiturés, de garrigue (thym)
et saveurs torréfiées et
chocolatées sur la longueur.

