



Optimus de Lastours 2021 Vin Orange



Issue d'une sélection des meilleures Roussannes du Château, cette cuvée est inspirée de la tradition ancestrale géorgienne des vins blancs de macération. Cette macération participe à la stabilité du vin permettant un recours limité aux sulfites. Après écoulage, le vin est mis en amphore de grès et élevé dans ce contenant pendant un an.

Cépage : 100 % Roussanne

Dégustation : robe dorée. Nez floral, fruité citron et orange sanguine, des notes de gingembre confit, une touche miel et amande fraîche. Bouche minérale et fraîche, agrumes et poivre blanc jusque dans la jolie longueur, avec des tanins rendus enveloppants par l'élevage en amphore.

Ses plats : taboulé libanais, terrine de saumon, tajine d'agneau aux abricots secs, magret de canard grillé, Bleu des Causses, Comté.

Prix ttc départ Château : 18,00 euros

Le Château de Lastours est un domaine vallonné de 850 ha, dont 100 de vignes et d'oliviers, dans le terroir des Corbières maritimes, à 300 m d'altitude et à 10 km de la mer Méditerranée.

Certifié en agriculture biologique depuis 2020, c'est l'un des précurseurs en Languedoc.

Le domaine reçoit toute l'année, des Apéro'Vignerons l'été aux balades vigneronnes, visites guidées des vignes et des chais et dégustations, un service dédié aux besoins des entreprises (séminaire, team building ...), les deux villas situées en plein cœur de la garrigue, disposent de 12 chambres, le restaurant La Bergerie est ouvert du jeudi midi au dimanche midi.

Le Château produit trois gammes de vins en appellation Corbières en blanc et rouge et deux Languedoc rosé.

Les vins sont régulièrement primés dans la plupart des concours nationaux et internationaux.



Directeur Général Thibaut de Braquilanges

11490 Portel des Corbières - +33.04.68.48.64.74 contact@chateaudelastours.com - <http://www.chateaudelastours.com/>

RP Paris : Viconnexion Int - 33 (0)1 39 12 28 02 - vinconnexion@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com