



Château de Lastours rouge 2017 AOP Corbières



Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Dégustation : robe rubis profond.

Nez complexe et droit, fumé et mûr, floral violette, fruité cassis-mûre-framboise, épices douces (muscade), une touche cacao.

Bouche complexe et racée, minérale, ample, fraîche et fondue, fruits noirs mûrs, tanins soyeux, jolie longueur sur la fève de cacao et le clou de girofle.

Ses plats : terrine de légumes et tapenade, carré d'agneau aux herbes, côte de bœuf, canard laqué, cuisine méditerranéenne à base d'huile d'olive (rôti de porc au laurier).

Prix ttc départ Château : 15,00 euros

Le Château de Lastours est un domaine vallonné de 850 hectares dont une centaine d'hectares de vignes et 10 hectares d'oliviers ancré 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.

Thibaut de Braquilanges dirige depuis 2020 cette propriété de la famille Allard, il produit avec son équipe des vins de style, expressifs, à la forte personnalité.



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

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