



CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND – VIGNERON

ROUGE | Petrichor 2020

Pétrichor [pe.tʁi.kɔʁ] : parfum éphémère d'une pluie salvatrice sur nos terres en été.

Cépages

| | |
|---------|-----|
| Braucol | 60% |
| Duras | 40% |

Notre terroir

- La spécificité de nos terres réside dans leur positionnement unique sur les Graves de la rive droite du Tarn.
- Age moyen des vignes : 50 ans

Savoir-faire

- Vendanges nocturnes sur les parcelles les plus qualitatives et expressives du millésime, et éraflage.
- Vinification indépendante pour chaque cépage, macération du raisin foulé pendant 30 jours.
- Extractions très douces, remontages quotidiens.
- Son élevage de 24 mois a eu lieu dans des demi-muids, chacun fabriqué de douelles issues d'une forêt française. Pour ce millésime, la sélection s'est portée sur Fontainebleau, Darney et Jupilles.



Appellation

GAILLAC — APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE

Production

Notre vignoble est certifié
HVE 3 (palier 3/3).

1 800 bouteilles
Première année de production



Notes de dégustation

- Une robe sombre, d'un grenat dense.
- Petrichor brille par son ampleur, ses tanins de velours, ses arômes de framboise mûre et de rose fraîche.
- Sa tenue tanique lui permettra de se sublimer jusqu'à dix ans d'âge.

L'accord gagnant

- A déguster chambré (17-18°C), ce vin merveilleux accompagnera vos gibiers et plats en sauce avec douceur et précision.
- A carafer 30 minutes à 1 heure avant le repas.

