



# CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND - VIGNERON

## BLANC | Domeni 2024

Ce vin est le fruit du mariage opportun de la terre et de la vigne: c'est sur nos parcelles particulièrement graveleuses que le Sauvignon dégage toute sa finesse et ses parfums. Enfin, le Loin de l'œil apporte des arômes plus amples, et le Mauzac exprime toute sa vivacité et sa fraîcheur.

### Appellation

**GAILLAC** — APPELLATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

### Cépages

Loin de l'œil	40%
Sauvignon	30%
Mauzac	30%

### Notre terroir

- La spécificité de nos terres réside dans leur positionnement unique sur les Graves de la rive droite du Tarn.
- Sols peu profonds, caillouteux et siliceux, avec un excellent drainage vers la rivière Tarn en contrebas.
- Age moyen des vignes : 40 ans.

### Savoir-faire

- Vendanges nocturnes par cépage, égrappage. Fermentation à température contrôlée. Sélection des moûts, débourbage à froid.
- Elevage en cuve pendant quelques mois, sur lies fines.

### Production

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



### Notes de dégustation

- Vin léger et aromatique, il se boit jeune. A servir bien frais (environ 7-9°C).
- Une robe or pâle, aux reflets verts.
- Un nez complexe et expressif de fleurs blanches, d'agrumes et de pêche.
- En bouche, il se caractérise par une attaque souple et ample.
- On retrouve les arômes du nez, ainsi que beaucoup de gras contrebalancés par une fraîcheur qui lui confère un agréable croquant et une finesse naturelle en finale.

### L'accord gagnant

- Il accompagne très bien les poissons, fruits de mer, plats aux œufs... et s'associe à merveille avec les huîtres et le saumon. Très agréable en apéritif.

