



CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND - VIGNERON

BULLES ROSÉES | La Méthode

Plusieurs années de travail passionné ont permis d'obtenir la Méthode parfaite pour créer ces bulles dansantes et ces arômes flatteurs. Une fusion entre un savoir-faire historique et la fougue de notre équipe. Une couleur d'un rose vif qui invite à la fête. Un nez friand, fruité et flatteur aux notes de fruits rouges type framboise acidulé, pour un équilibre frais où les bulles viennent titiller le palais et réveiller le fruit.

Cépages

Gamay	50%
Syrah	50%

Production

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



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 : 5 ans

Savoir-faire

- Fermentation à 10°C jusqu'à 9 % Vol. environ.
- La fermentation se conclut en milieu clos après mise en bouteille, créant de fines bulles naturelles.
- Remuage progressif avant dégorgement



Notes de dégustation

- Robe d'un rosé gourmand.
- Nez friand, fruité, flatteur aux notes de fruits rouges type framboise acidulée.
- Bel équilibre où les bulles viennent titiller le palais et réveiller le fruit!
- Ensemble très friand qui ne demande qu'à être croqué!

L'accord gagnant

- C'est un vin de fête qui a la finesse, la fraîcheur et la tenue pour accompagner les moments de convivialité et les réceptions.
- Il sera tout autant apprécié pour les apéritifs, occasions festives que pour les fins de repas, desserts et buffets sucrés de l'après-midi.
- A déguster en flûte, bien frais mais non glacé (environ 6°C).

