



CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND – VIGNERON

ROSÉ | Domeni 2024

Sur les terres graveleuses de Lastours, le « Duras », cépage rouge typiquement Gaillacois, s'exprime à merveille quand il est vinifié en rosé. Associé à la Syrah, il conserve alors toute la fraîcheur et les arômes du raisin..

Appellation

GAILLAC – APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cépages

Duras	60 %
Syrah	40 %

Notre terroir

- Sols graveleux, avec un excellent drainage vers la rivière du Tarn.
- Age moyen des vignes : 35 ans

Savoir-faire

- Vendanges nocturnes par cépage, égrappage.
- Pressurage direct
- Passage au froid
- Fermentation à basse température
- Conservation pendant quelques mois sur lies fines en cuve inox

Production

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



Notes de dégustation

- Belle robe gourmande et brillante.
- Le nez est fin, aux notes amyliques de petits fruits rouges frais, de fraise des bois.
- En bouche, on trouve une belle onctuosité qui s'accommode très bien avec le fruit du nez.
- Pour finir, une belle acidité porte le vin et laisse une belle longueur.
- Vin à boire jeune, il se sert bien frais (8 °C).

L'accord gagnant

- Très agréable en apéritif pendant l'été, il fera très bien le lien avec un plateau de charcuterie, de viandes blanches ou tout un repas froid.

