



# CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND – VIGNERON

## BLANC | Opus 2023

Issue de nos plus vieilles vignes de Sauvignon et de notre cépage Loin de l'œil, cette sélection de raisins d'une belle qualité sculpte finement cette belle cuvée.

Le moût sélectionné est « entonné » en Septembre : il y fermente et repose ensuite sur ses lies jusqu'à la fin du printemps. Il acquiert ainsi une matière et un gras qui enrobent des arômes de fruits secs, légèrement grillés.

Vin de grand plaisir, il se consomme dans les 5 ans qui suivent sa mise en bouteille.

### Appellation

**GAILLAC** — APPELLATION D'ORIGINE  
PROTÉGÉE

### Cépages

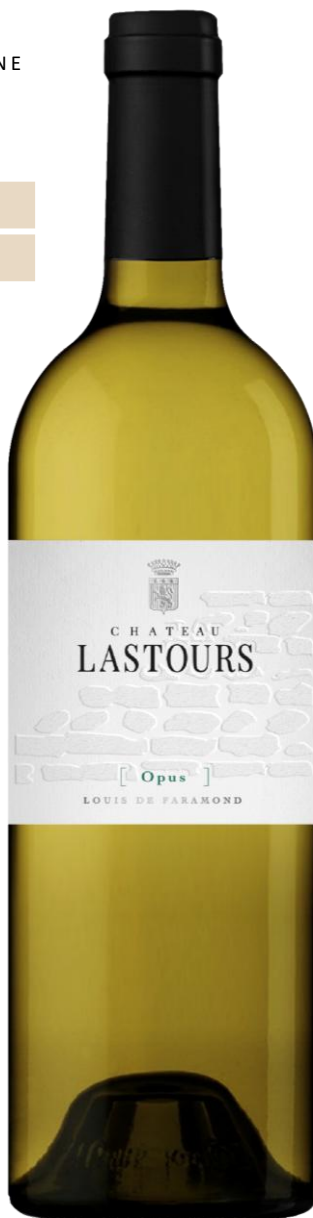
Loin de l'œil	70 %
Sauvignon	30 %

### Notre terroir

- Graviers caillouteux ou sableux suivant les parcelles.
- Age moyen des vignes: 40 ans.

### Savoir-faire

- Vendanges de nuit.
- Sélection des moûts, fermentation après mise en barriques de chênes merrains.
- Maintien sur lies et élevage en fûts pendant 9 mois avec bâtonnages réguliers.
- Soutirage et léger collage juste avant la mise en bouteille.



### Production

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



### Notes de dégustation

- Sa robe est dorée, brillante, aux reflets jaune paille.
- Les arômes grillés se mêlent aux notes citronnées d'agrumes et de petits fruits secs.
- En harmonie avec le nez, la bouche magnifie la puissance mais dans le respect d'un subtil équilibre.
- Matière et gras sont portés par une belle tension apportée par l'acidité.

### L'accord gagnant

- A déguster juste frais (environ 15-16°C), ce vin étonnera par les alliances originales qu'il permet: les poissons bien sûr, plutôt en sauce ou à la crème, mais aussi les viandes blanches, surtout mijotées aux légumes.
- Il restera à découvrir sur certains fromages ou même un foie gras mi-cuit...

