



CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND - VIGNERON

ROUGE | Opus 2021

Chateau Lastours a créé cette « cuvée sélection » qui est le fruit d'une sélection de nos meilleures parcelles « vieilles vignes » sublimée par un élevage en barrique de chêne français pendant 12 mois. Chaque année toutes les qualités gustatives vont évoluer vers plus de gras et de matière, ainsi les arômes de fruits légèrement vanillés, soutenus par des tanins fondus et fumés, vont pouvoir s'exprimer.

Appellation

GAILLAC – APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cépages

Braucol	40%
Syrah	40%
Duras	20%

Notre terroir

- Graviers caillouteux ou sableux suivant les parcelles
- Age moyen des vignes : 35 ans

Savoir-faire

- Egrappage, cépages séparés, cuvaison traditionnelle (macération 21 jours)
- Contrôle des températures de fermentation.
- Soutirage et assemblage.
- Elevage et vieillissement 12 mois en barriques, chêne français.

Production

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



Notes de dégustation

- Robe grenat pourpre, brillante et larmoyante.
- Nez intense, harmonieux aux notes de fruits rouges mûrs presque confiturés (groseille, mûre, cerise) et légèrement toasté.
- On retrouve ces arômes en bouche dans un ensemble ample, gras et soutenu par des tanins bien présents mais fins et soyeux.

L'accord gagnant

- A déguster chambré (17-18°C), ce vin de caractère accompagnera les viandes en sauces, les gibiers et les fromages typés.

