



CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE PARAMOND - VIGNERON

BLANC | Claire de Lune 2023

Issu de nos vignes de Mauzac exclusivement, cette sélection de raisins bien équilibrés fournit la matière première d'une cuvée volontairement limitée.

Le moût sélectionné est « entonné » en Septembre : il y fait sa double fermentation et repose ensuite sur ses lies jusqu'à la fin du printemps tout en étant bâtonné toutes les semaines. Il acquiert ainsi une matière et un gras qui enrobent des arômes de fruits d'agrumes, légèrement torréfié.

Une cuvée inédite, marquante par son charme, à l'image de la femme à laquelle elle fait ce bel hommage.

Appellation

GAILLAC – APPELLATION D'ORIGINE
PROTÉGÉE

Cépage

Mauzac

100 %

Notre terroir

- Graviers caillouteux ou sableux suivant les parcelles.
- Age moyen des vignes : 10 ans

Savoir-faire

- Sélection des moûts.
- Fermentation après mise en demi-muids de chênes français.
- Fermentation malo-lactique en demi-muids.
- Maintien sur lies et élevage en demi-muids pendant 8 mois avec bâtonnage régulier.
- Soutirage 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 pâle.
- Les arômes grillés et beurrés se mêlent aux notes de noisette avant de laisser place à l'expression d'agrumes citronnés, florales, mais aussi de pomme et de poire.
- En harmonie avec le nez, la bouche magnifie le gras et l'opulence mais dans le respect de l'équilibre.
- Matière, gras, rondeur sont réunis dans cet ensemble d'une remarquable finesse.
- A déguster juste frais (environ 12-13°C),

L'accord gagnant

- Ce vin accompagnera avec génie les plats de caractère, comme les poissons en sauce, les cailles rôties, les fromages affinés, et sublimera avec légèreté et assurance un foie-gras mi-cuit.

