



CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND – VIGNERON

ROUGE | Cuvée du Pigeonnier 2022

Une cuvée dédiée au Pigeonnier de Lastours, inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques : sa construction correspondrait à l'ancien 'Las Tours' du XVI^{ème}. L'Architecture de cet édifice, par son élégance et son parfait équilibre, reflète les vertus de cette cuvée. En la dégustant, vous participez à la sauvegarde de cet ouvrage, témoin de notre belle histoire viticole régionale.

Appellation

GAILLAC – APPELLATION D'ORIGINE
PROTÉGÉE

Cépages

Braucol	35%
Syrah	35%
Cabernet Sauvignon	30%

Notre terroir

- La spécificité de nos terres réside dans leur positionnement unique sur les Graves de la rive droite du Tarn.
- Age moyen des vignes : 50 ans

Savoir-faire

- Vendanges nocturnes sur les parcelles les plus qualitatives et éraflage.
- Vinification indépendante pour chaque cépage, macération du raisin foulé pendant 30 jours.
- Contrôle rigoureux des températures de fermentation, remontages quotidiens.
- Elevage de 12 mois en barriques neuves de chêne français. Les barriques ont été sélectionnées par nos soins et travaillées par le tonnelier avec des chauffes longues et douces.

Production

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



Notes de dégustation

- Sa robe, brillante et larmoyante, est d'un rouge sombre aux reflets violacés très intenses.
- Nez fin, bouqueté et exubérant associant à la fois des notes de fruits rouges macérés tel que la cerise, le cassis ; et des notes épicées, empyreumatiques apportées par la sélection de barriques neuves.
- Rond à l'attaque, il évolue sur le fruit mûr et confituré, le gras, les épices et des notes fumées.
- Une bonne tenue tannique assure une trame et porte le vin tout au long de sa dégustation.

L'accord gagnant

- A déguster chambré (17 – 18°C), ce vin de caractère accompagnera les viandes mûrées, les gibiers et sera le fin compagnon des notes sucré-salé, comme le canard laqué à l'orange.

