

## 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 XVIème. 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%

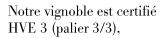
### Notre terroir

- 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.





# 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 maturées, les gibiers et sera le fin compagnon des notes sucré-salé, comme le canard laqué à l'orange.

