



# CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND – VIGNERON

## BLANC | Perlé 2023

Un vin léger et vif qui exprime toute la typicité de notre terroir. Le côté Perlé apporte à ce vin un support aromatique complémentaire et toute la fraîcheur qui le caractérise.

L'élevage sur lies fines pendant quelques mois à basse température apporte par de **fines perles** qui viennent titiller le bout de la langue. La vivacité du perlé révèle des arômes de fruits blancs, de pêche et de muscade, pour une finale citronnée accompagnant délicatement les plateaux de fruits de mer.

### Appellation

**GAILLAC** — APPELLATION D'ORIGINE  
PROTÉGÉE

### Cépages

Loin de l'Oeil	40%
Muscadelle	30%
Mauzac	30%

### Notre terroir

- Sols graveleux, avec un excellent drainage vers la rivière du Tarn.
- Age moyen des vignes : 40 ans

### Savoir-faire

- Vendanges de nuit.
- Fermentation à basse température.
- Conservation pendant quelques mois sur lies fines, à basse température pour conserver le CO2 fermentaire dissout.

### Production

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



### Notes de dégustation

- Vin frais et aromatique, il se boit jeune. A servir autour de 8 °C.
- Le nez est fin, il sent la fleur blanche et le raisin frais. La bouche est souple, ronde.
- La vivacité du perlé révèle les arômes de fruits blancs, de pêche et de muscade.
- La finale légèrement citronnée fait durer le plaisir

### L'accord gagnant

- Pourquoi pas nature à l'apéritif ! Il accompagne à merveille les huîtres et les fruits de mer.



CHATEAU LASTOURS  
PERLÉ

FAMILLE DE FARAMOND  
Vigneron Récoltant

