



CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND – VIGNERON

ROSE | Petrichor 2024

Pétrichor [pe.tʁi.kɔʁ] : parfum éphémère d'une pluie salvatrice sur nos terres en été.

Cépages

Duras	50%
Syrah	50%

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 expressives du millésime, et éraflage.
- Vinification indépendante pour chaque cépage.
- Pressurage direct.
- Passage au froid.
- Fermentation à basse température.
- Son élevage de 10 mois a eu lieu dans des demi-muids, avec un bâtonnage régulier.



Appellation

GAILLAC – APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE



Production

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

Premier millésime

Notes de dégustation

- Une robe aux reflets de mandarine et de melon.
- Petrichor séduit par sa rondeur et sa richesse aromatique, mêlant agrumes confits et amandes grillées. Il révèle une belle minéralité et une tension subtile qui lui confère fraîcheur et profondeur.

L'accord gagnant

- A déguster entre 10-13°C, Pétrichor Rosé se savoure bien au-delà de l'été. Un vin qui s'apprécie aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de mets gastronomiques.

