



CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND - VIGNERON

ROUGE | Tradition 2022

Ce vin est élaboré à partir de cinq cépages aux qualités bien particulières: le Braucol et le Duras, cépages rares, sont associés à la Syrah et apportent le fruité et la typicité Gaillacoise. Le Cabernet Sauvignon et le Merlot assurent une matrice structurée et une belle rondeur. Le Terroir de Lastours contribue à l'équilibre de ce millésime et met en avant souplesse, finesse... et notes de fruits. Un beau vin convivial, à partager en famille ou entre amis.

DISTINCTIONS SUR LES MILLESIMES ANTERIEURS :

2020 : Une étoile - Guide Hachette des vins 2023

2019 : Une étoile - Guide Hachette des vins 2022

Appellation

GAILLAC - APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cépages

Syrah	30 %
Braucol	30%
Cabernet Sauvignon	16 %
Duras	14 %
Merlot	10 %

Production



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

Notes de dégustation

- Une robe brillante d'un rouge sombre aux reflets bruns-violacés.
- Nez fin, bouqueté, associant à la fois des notes de fruits rouges macérés et des notes épicées.
- Rond à l'attaque, il évolue sur le fruit mûr, le gras et les épices.
- Au final, une belle rondeur associée à une trame tannique de qualité qui lui assure une belle longévité...

L'accord gagnant

- Vin de Moyenne garde (3 à 5 ans suivant les millésimes), il peut être consommé dès sa deuxième année.
- Dans sa jeunesse, prévoir de le carafier 1 à 2 heures avant dégustation.
- Il accompagnera les viands rôties ou grillées, plats cuisinés, fromages...

Notre terroir

- La spécificité de nos terres réside dans leur positionnement unique sur les Graves de la rive droite du Tarn.
- Sols peu profonds, caillouteux et siliceux, avec un excellent drainage vers la rivière Tarn en contrebas.
- Age moyen des vignes : 35 ans

Savoir-faire

- Vendanges nocturnes par cépage, égrappage.
- Cuvaison traditionnelle (maceration du raisin foulé pendant 21 jours). Contrôle rigoureux des températures de fermentation, remontages quotidiens.
- Soutirages réguliers, assemblage puis élevage en cuve.

