



IGP DE L'ARIEGE

Domaine de Lastronques

Cuvée Lastronque



Cépages : Tannat 40%, Cabernet Sauvignon 42%, Syrah 18%.

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 52 hl/ha

Vinification: cuvage de 10 jours avec pigeage et contrôle de température.

Elevage en en cuve et barriques (8 mois).

Filtration sur plaques de cellulose.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Nez de poivron rouge et romarin grillé associé aux fruits rouges. Une bouche structurée et souple avec des tanins discrets bien développés. Une finale agréable et longue.

Conseil pour la dégustation :

A déguster dès maintenant à température ambiante ou à garder 6 à 7 ans.
Viandes rouges, cassoulets, sauté de veau, fromage d'alpage, noix...