



VDP ARIÈGE

DOMAINE DE LASTRONQUES

Rouge « Lastronques »



Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat

Terroir : Coteaux argilo-calcaire

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Vinification & élevage:

Elevage de 18 mois en fût de chêne français.

Dégustation :

Nez : Nez de poivre rouge et romarin grillé, associés aux fruits rouges.

Bouche : Une bouche structurée avec des tanins bien enveloppés. Une finale agréable et longue.

Accords :

Apprécié avec des viandes rouges, il accompagne également un cassoulet ou un sauté de veau et les fromages d'alpage.

A déguster dès maintenant à température ambiante ou à garder 5 ans.