

Château De Lascours

Coteaux du Languedoc
Pic St Loup 2005

« Cuvée Nobilis »

Type de sol : argilo-calcaire.

Superficie du vignoble : 35ha

Rendement : 37hl/ha

Cépages : Syrah 60%, Grenache 25%, Mourvèdre 15%

Vendanges : manuelles

Vinification : Egrappage, macération longue, (jusqu'à 30 jours) délestages.

Présentation : carton de 6 bouteilles couchées

Degrés : 13.5°

Mise en bouteille : au château

Œnologue : Marc AUCLAIR VVS Montpellier

A carafes un peu avant la dégustation

Dégustation : Robe : belle robe grenat avec reflets légèrement violines.

Arômes : nez fin et complexe, avec des notes de fruits mûrs compôtés, des notes de garrigue, épices. En bouche : belle attaque en bouche, gras rond, bel équilibre, beaucoup d'ampleur, des tanins encore un peu présents, finale longue et complexe, épicée et garrigue.

Accompagnement : viandes rouges, agneau, fromages.