

# Château De Lascours

Coteaux du Languedoc  
Pic St Loup 2005

« Cuvée L'Ambroisie »

**Type de sol** : Calcaires durs et conglomérats.

**Superficie du vignoble** : 35ha

**Rendement** : 37hl/ha

**Cépages** : Syrah 60%, Grenache 20%, Mourvèdre 20%

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : Egrappage, macération longue, (jusqu'à 30 jours) délestages.  
Elevage en fût de chêne pendant 12 mois

**Présentation** : carton de 6 bouteilles couchées

**Degrés** : 13 °

**Mise en bouteille** : au château

**Œnologue** : Marc AUCLAIR VVS Montpellier

A carafes 2 à 3 heures avant le repas

**Dégustation** : Robe : belle robe rouge soutenue avec encore des reflets grenats et pourpres.

Arômes : nez fin et complexe, note boisée vanillée, réglissée, fruits secs, épices douces, laurier.

En bouche : très bel équilibre en bouche, vin ample, souple, beaucoup de volume et des tanins encore présents, une finale fruits sec, vanille et laurier.

**Accompagnement** : viandes rouges, gibier, une gardianne de taureau et pour rendre hommage à ceux qui hantent nos garrigues, une daube de sanglier, fromage persillés.