

LATOUR DE FRANCE LES TERRASSES

A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

R O U G E



Photo non contractuelle

// TERROIR

Situé au cœur de la Vallée de l'Agly, le vignoble de l'appellation Latour de France est un terroir unique et rare.

La dénomination Latour de France fut l'une des premières Appellation Côtes du Roussillon Villages communale à se distinguer dès 1977. La spécificité du terroir a incité les vignerons à créer cette dénomination qui comporte aujourd'hui 85 ha répartis sur 5 communes de la vallée de l'Agly autour de Latour de France.

Les vignes sont implantées sur des terrasses d'altitude, exposées au soleil, et constituées de sols schisteux.

Ce terroir donne naissance à un vin rouge racé et de caractère.

// CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan.

// VINIFICATION

Les parcelles soigneusement sélectionnées sont récoltées à la main. Le Carignan est vinifié en grappes entières tandis que la Syrah et le Grenache suivent une macération traditionnelle après avoir été égrappés et foulés. Remontages et délestages quotidiens sont les techniques d'extraction utilisées.

// ÉLEVAGE

Ce vin est élevé en cuve quelques années afin de lui conférer un bel équilibre en bouche.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat aux reflets brique.

Le nez intense et délicat libère des parfums généreux de petits fruits noirs très mûrs, d'épices et de notes sauvages de garrigue.

Soyeuse et veloutée dès l'attaque, la bouche déroule de généreuses saveurs fruitées et épicées qui font l'écho à l'olfaction et s'étire dans une finale des plus intenses et gourmandes.

// ACCORDS METS & VINS

À déguster sur un gigot d'agneau de sept heures, un carré d'agneau aux herbes, une bavette d'ailou sauce au poivre, des travers de porc sauce aigre-douce, un filet de biche aux airelles, un bœuf bourguignon ou une daube provençale. Il sera également parfait sur des fromages tels qu'un Camembert de Normandie affiné ou bien du Morbier.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 16 et 18°C.