

Une gamme de vins qui célèbre le savoir-faire unique et l'esprit communautaire des vigneron d'un village spécifique. Chaque bouteille est un hommage à l'histoire, à la passion et à la dévotion des artisans qui cultivent et transforment le raisin avec amour et respect pour leur terre.

// 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 vigneron 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

Syrah, Grenache noir, 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 mois afin de lui conférer un bel équilibre en bouche.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat sombre et profonde aux reflets violacés. Le nez expressif et élégant évoque des notes de mûre confite, de fruits rouges à l'eau de vie, de garrigue et de réglisse. Solide, dense et concentrée, la bouche révèle un vin puissant, au fort potentiel, dotée de tanins soyeux et d'une finale longue et épicée.

Dès maintenant ou dans les deux prochaines années.

// ACCORDS METS & VINS

À déguster sur un pigeon aux raisins, un civet de lièvre, un chapon farci aux châtaignes, une estouffade de bœuf, une entrecôte au poivre, une terrine de chevreuil ou un osso bucco.

Ce Latour de France 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.



Photo non contractuelle