

MAISON LATOUR LAVAIL TERRE D'ARDOISE ROUGE 2024 IGP CÔTES CATALANES 75CL

Depuis sept générations, la Maison Latour Lavail incarne l'héritage d'un savoir-faire viticole profondément enraciné en Pays Catalan. Ce patrimoine familial s'exprime aujourd'hui dans un lieu d'exception où la viticulture, l'hospitalité et la passion se rencontrent. Entourée de vignes certifiées Agriculture Biologique, la Maison Latour Lavail propose une immersion authentique dans le monde du vin, alliant tradition et modernité.



CÉPAGE(S)

100% Carignan

VIGNOBLE

Le vignoble de la Maison Latour Lavail se situe sur les communes de Perpignan, Maury et de Canet-en-Roussillon le long des rives de la « Têt ».

TYPE DE SOL

Schistes noirs

VINIFICATION

Les raisins sont issus de vieilles vignes avec un faible rendement. La récolte est manuelle. Ces cuves sont contrôlées à 25 °C pendant leur fermentation. L'extraction est douce grâce à des remontages réguliers. La macération dure au total 4 semaines jusqu'au pressurage.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve ciment, mise en bouteille dans l'année qui suit la récolte. La conservation se fait en cave climatisée.

DÉGUSTATION

Le nez laisse percevoir des arômes de fruits mûrs et beaucoup de fraîcheur. En bouche, c'est un vin souple et élégant avec un nez aux arômes de fruits mûrs.

ACCORDS

Idéal avec des volailles en sauce ou des viandes grillées.

CONSEILS DE SERVICE

Ce vin se boit dans les 5 ans à une température de 16-18°C.

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans

TAUX D'ALCOOL

12.5

Allergènes : contient des sulfites