



# VDP ARIÈGE

## DOMAINE DE LASTRONQUES

### Rouge « Lastronques »



**Cépages** : Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat

**Terroir** : Coteaux argilo-calcaire

**Titre alcoométrique** : 13% Vol.

**Vinification & élevage**:

Elevage de 18 mois en fût de chêne français.

**Dégustation** :

Nez : Nez de poivre rouge et romarin grillé, associés aux fruits rouges.

Bouche : Une bouche structurée avec des tanins bien enveloppés. Une finale agréable et longue.

**Accords** :

Apprécié avec des viandes rouges, il accompagne également un cassoulet ou un sauté de veau et les fromages d'alpage.

A déguster dès maintenant à température ambiante ou à garder 5 ans.