Château Pech-Latt, Corbières bio



Ce Grand Vin de Corbières est une cuvée emblématique du Château Pech-Latt, pionnier de la viticulture biologique dans le Languedoc. Puissant, structuré et généreux, il reflète la richesse du terroir méditerranéen et la maîtrise d'un savoir-faire ancestral.

Origine: Le domaine est situé à Lagrasse, au cœur des Corbières, sur un plateau entouré de collines calcaires. Le climat méditerranéen, chaud et sec, est tempéré par les vents marins. Les sols sont composés de schistes, de calcaires et d'argiles rouges, favorisant la concentration et la complexité aromatique.

Encépagement: 40% syrah, 35% Grenache, 20% carignan et 5% de marselan.

Vinification: Vendanges manuelles avec tri parcellaire. Fermentation en cuves inox avec remontages et pigeages réguliers. Élevage de 12 mois en barriques de chêne français, dont 30 % neuves, pour apporter structure et rondeur.

Dégustation: Robe grenat profonde. Nez intense de fruits noirs mûrs, d'épices douces, de garrigue et de cuir. En bouche, les tanins sont fondus, la matière est ample et la finale persistante révèle des notes de réglisse et de poivre noir.

Association mets: Accompagne parfaitement un stoofvlees à la bière, un magret de canard rôti ou une lasagne maison. Ce vin rouge corsé est idéal pour les plats belges riches et savoureux.