



CHATEAU PECH-LATT

LE ROC

AOC CORBIERES - VIN BIOLOGIQUE

HISTOIRE DE LA CUVEE

Cette cuvée est issue principalement de vieux cépages de Carignan plantés en 1948, 1953 et 1973. C'est un vin emblématique des Corbières, charpenté et puissant.

TERROIR

Le Château Pech- Latt se situe à Lagrasse dans le Languedoc, au cœur des Corbières fières et sauvages. Ce vignoble de 135 hectares est planté dans un environnement préservé de plus de 400 hectares. Les vignes de cette parcelle sont enserrées dans un cirque de collines et de falaises au pied de la montagne Alaric. Le sol est composé de colluvions de marnes rouges et de cailloutis calcaires reposant sur des marnes grises. Le vignoble est certifié biologique par Ecocert

CEPAGES

Carignan 80%, vignes âgées de 68, 63 et 43 ans

Grenache 10%, vignes âgées de 16 ans

Syrah 10%, vignes âgées de 16 ans

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins. Egrappage complet, foulage traditionnel et utilisation de levures indigènes. Vinification traditionnelle avec recherche d'une extraction douce, en cuvaison de 25 jours.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal sur une pièce de bœuf, un rôti, du gibier ou un plateau de fromages affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 16-18° et à conserver pendant 8 ans.



CHATEAU PECH-LATT

6 rue de Chaux - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16