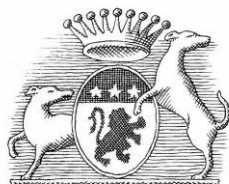


PECH LATT



CHATEAU PECH-LATT AOC CORBIERES

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 sols sont argilo-calcaires, caillouteux en coteaux.

Chateau Pech Latt est un pionnier de l'agriculture biologique : le vignoble est cultivé en agriculture biologique depuis 1991, certifié par ECOCERT.

CEPAGES

Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre
L'âge moyen des vignes est de 40 ans.

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins au vignoble et avant la mise en cuve. Egrappage complet. Fermentation en cuve ciment pendant 20 à 25 jours, avec délestages et remontages. Elevage en cuve pendant 8 mois.

DEGUSTATION

Robe rouge grenat foncé.

Nez intense et fruité aux arômes de violettes et de mûres.

En bouche, onctueux avec des notes de poivre et de réglisse, charnu, dense et concentré.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les viandes rouges grillées ou en sauce, et les fromages corsés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A déguster à 18°.

Agréable jeune, ce vin peut se conserver pendant 5 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