# LES HAUTS LASTOUR

**LES PORTES DU QUERCY**

**APPELLATION** : AOC coteaux du Quercy

**RÉGION** : Sud-Ouest

**TERROIR** : Argilo-calcaire

**VINIFICATION** : Récolté sur le fruit, ce Coteaux du Quercy rouge est vinifié avec une macération courte de 15 jours environ, pour privilégier la souplesse mais sans pour autant qu'il y perdre son âme et le caractère de notre appellation du Sud-Ouest.

**NOTES DE DÉGUSTATION** : Vin plaisir par nature, le Lastour rouge vous ouvre les portes du coteau du Quercy. Son nez puissant de cassis, poivre et moka, évoque la gourmandise.
Sa bouche souple aux notes de fruits rouges, baies noires, épices et moka révèle sa finesse. Les notes florales et minérales de la finale soulignent son équilibre.

**DURÉE DE GARDE** : 3 à 5 ans

Vignerons du Quercy
LA CAVE

4555 route de Paris ▪ 82270 Montpezat de Quercy ▪ 05 63 02 03 50 ▪ lesvigneronsduquercy@wanadoo.fr ▪ www.les-vignerons-du-quercy.com