



GRAND VIN DU CHÂTEAU 2022

CORBIÈRES - APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE - TERROIR DE LAGRASSE

LE CHÂTEAU PECH-LATT

On s'aventure à Pech-Latt comme on s'aventure au bout du monde, terre d'espérances. Ici la Nature n'a jamais perdu ses droits et cela se voit. Eden préservé et luxuriant, le domaine est fertile de tout ce que celle-ci peut donner quand on la laisse s'exprimer avec vérité. Précurseur de la viticulture biologique, Château Pech-Latt est aussi le défenseur de la biodiversité, source de richesse infinie pour nos terroirs et nos vins.

GRAND VIN DU CHÂTEAU

Il exprime l'impérieuse quête de vérité et de qualité que Château Pech-Latt conjugue à l'inconditionnel, fruit d'un dialogue exigeant avec la terre.

CÉPAGES & TERROIR

Assemblage de Syrah (40%), Grenache (35%), Carignan (20%) et Marselan (5%)
14% Vol

Issu de l'ensemble de nos vignes sur nos terroirs argileux avec des alluvions en bordures de l'Orbieu apportant légèreté et finesse à ce vin.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification de 8 à 12 jours sans sulfites ajoutés suivi d'un élevage en cuve béton pendant plusieurs mois.

Une légère dose de sulfites pour la plus grande stabilité aromatique de ce vin en fin de vinification.

DÉGUSTATION

Des arômes d'eucalyptus, de fruits rouges, particulièrement la fraise et la cerise, et de petits fruits noirs comme les myrtilles. Une bouche légèrement cacaotée et des tanins souples.

DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

Au Château Pech-Latt, l'engagement pour le respect de la Nature ne se limite pas à la viticulture, nous développons cette démarche à l'ensemble de nos pratiques. Nos packagings sont conçus de manière éco-responsable. Nos étiquettes sont imprimées sur des papiers recyclés, nos capsules sont en aluminium pur recyclable, elles ne contiennent aucun plastique. Notre bouchon en liège provient d'une économie durable, et nos cartons sont 100% recyclable.



Vin biologique
Certifié par ECOCERT
FR-BIO-01 Agriculture France