

# Château Lavabre Rouge

**Millésime** : 2017

**Région et Appellation** : Languedoc - AOC Coteaux Pic St  
Loup

**Cépages** : 70% Syrah et 30% Grenache

**Vinification** : Récolte manuelle en cagette, les raisins sont égrappés, la macération dure 8 semaine avec une extraction douce.

**Elevage** : En fûts de chêne neufs pour les Syrah durant 18 mois et en foudres pour les Grenache durant 18 mois.

**Accords mets et vins** : Belle concentration et la fraîcheur du terroir permettent à ce vin de se marier à des viandes juteuses, comme une côte de Veau en croute de thym ou un magret de canard aux aïelles. On peut aussi l'imaginer avec des ris de veau aux morilles voire même un dessert autour du chocolat Trinitario de Sambirano (Madagascar) et agrumes.

**Notation** : 96/100 Robert Parker

