

# l'insolite

AOC LANGUEDOC de Lascaux



Blanc

L'Insolite

AOC Languedoc - 3 litres



## Sélection parcellaire

Les vignes dont est issu ce vin, sont plantées sur un sol de garrigue peuplée de chênes verts et de pins d'Alep.

## Mode de culture

Ces parcelles sont conduites en agriculture biologique.

## Cépages

- Vermentino: 40%
- Roussanne: 20%
- Marsanne: 20%
- Viognier: 10%
- Grenache blanc :10%

## Vinification et Élevage

Vendange manuelle ou mécanique selon les parcelles. Entièrement égrappée. Pressurage après une courte macération pelliculaire à froid. Débourage à froid sans excès. Température de vinification maîtrisée autour de 18°.

## Robe

Belle robe pâle aux reflets verts, paille.

## Nez

Puissant et complexe avec des notes de fleurs blanches (acacia), des notes de violette, suivies de pêche blanche, d'abricot et de mangue.

## Bouche

Belle attaque avec de la fraîcheur et de la finesse, mais également du volume. Une finale très longue avec des notes florales où l'on retrouve les arômes du nez dans toute leur délicatesse.

## Accord

Idéal en apéritif, avec des poissons, ou des crustacés.

Accompagne parfaitement la cuisine conviviale de tous les jours ou les chaleureux moments entre amis !

## CHÂTEAU DE LASCAUX

Route du Brestalou 34 270 Vacquières – France

☎ +33 (0)4 67 59 00 08

✉ [info@chateau-lascaux.com](mailto:info@chateau-lascaux.com)

🌐 [www.chateau-lascaux.com](http://www.chateau-lascaux.com)