

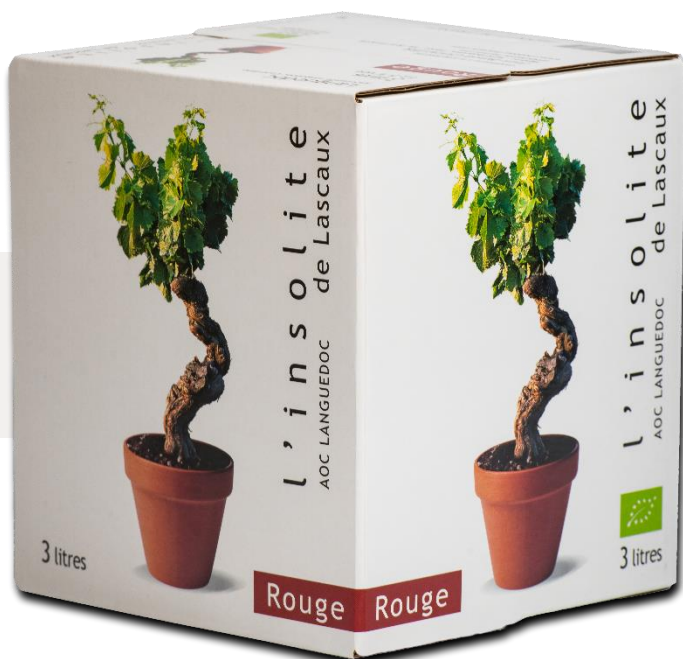
# l'insolite

AOC LANGUEDOC de Lascaux



**Rouge** 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

- Syrah: 50%
- Grenache: 30%
- Mourvèdre: 10%
- Carignan: 10%

## Vinification et Élevage

Vinification traditionnelle avec cuvaison de 3 semaines. Élevage en cuve pendant minimum 9 mois avant le conditionnement.

## Robe

Robe brillante et nette, couleur rubis foncé.

## Nez

Arômes de fruits rouges et noirs, d'épices. Un nez franc et gourmand.

## Bouche

Bel équilibre avec de la rondeur et des tanins fins. Une finale sur le bâton de réglisse et la framboise. Immédiatement séduisant.

## Accord

Tagliatelles à la bolognaise, hachis Parmentier, fromages.

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)