



Carra, qui signifie pierre, est l'origine préromaine du mot garrigue. Cette cuvée est un hommage à la pierre calcaire de notre terroir, qui donne à notre vin sa typicité et son originalité.



### Sélection parcellaire

Les vignes se situent sur le terroir de l'AOC Pic Saint-Loup, sur des sols caillouteux avec des éboulis calcaires.

### Mode de culture

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique et Biodynamie.

### Cépages

- Syrah : 70%
- Grenache : 20%
- Mourvèdre : 10 %

### Vinification & Élevage

Vendange égrappée. Fermentation avec levures indigènes. Extraction douce. Maîtrise des températures durant la fermentation, puis une montée douce des températures durant la macération finale. Élevage en cuve béton pendant minimum 12 mois.

### Robe

Couleur grenat.

### Nez

Expression aromatique nette et précise, dominée par des notes de fruits rouges, notamment la framboise. S'y ajoutent des notes plus épicées, de garrigue. De légères notes cacaotées. Un nez très expressif, frais et vif.

### Bouche

Un vin bien construit, structure équilibrée. Fluide en bouche, on retrouve des notes de fruits rouges et d'épices. La finale dévoile des notes mentholées, poivrées.

### Accords

Filet mignon de porc aux herbes fraîches, caille rôtie, bœuf sauté façon thaï. Tomme de brebis affinée. En dessert, mi-cuit au chocolat noir.

### Moments de dégustation

Repas convivial entre amis, au coin du feu, pour une belle tablée.

### Garde

5 à 7 ans.



## 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)

