



CHÂTEAU de
LASCAUX

La confiance d'un terroir

Garrigue Plus Que Nature

AOC Languedoc, rouge



2024

Sauvage, sensorielle et inspirante, la garrigue qui nous entoure est notre muse. Avec ces vins, nous aspirons à retransmettre toute la subtilité et la richesse de ce terroir si cher à notre famille.

Cette cuvée est élaborée **sans sulfites ajoutés** depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille.



Sélection parcellaire

Les vignes se situent sur des sols calcaires et argilo-sablo-limoneux, au cœur d'une garrigue peuplée de chênes verts et de pins d'Alep.

Mode de culture

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique et Biodynamie.

Cépages

- Syrah : 90 %
- Grenache : 10 %

Vinification & Élevage

Vinification traditionnelle, avec macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours suivie d'une fermentation de 14 jours. Levures indigènes. Élevage en cuve de béton brut pendant minimum 6 à 8 mois.

Robe

Couleur violette, intense et profonde.

Nez

Un nez sur des notes cacotées, de prune et de cerises noires.

Bouche

Une très belle matière en bouche, des notes de fruits noirs, toastées et épicées. Un vin élégant et long, complexe. Les tanins sont fins et soyeux.

Accords

Linguine sauce tomate basilic et origan, burger, couscous, kefta et fallafels aux épices. Moussaka. Fromage avec de la confiture. Tartelettes aux fruits rouges et crème chantilly.

Moments de dégustation

Barbecue ou planches entre amis.

Garde


3 à 4 ans.



CHÂTEAU DE LASCAUX

Route du Brestalou 34 270 Vacquières – France

+33 (0)4 67 59 00 08

 info@chateau-lascaux.com

 www.chateau-lascaux.com

