



« Pour cette cuvée, nous avons souhaité isoler la plus belle expression du cépage blanc Rolle, cépage aux racines méridionales et emblématique du domaine — afin de créer un vin unique et vivifiant, à partager aussi bien lors de grandes occasions que pour les petites célébrations du quotidien. »

Localisation :

Au septentrion du Languedoc se dresse le Pic Saint-Loup, entre Méditerranée et premiers contreforts des Cévennes. C'est dans cet écrin de garrigue que se situe Château de Lascaux, domaine viticole familial s'étendant sur près de 85 ha. Les vignes dont est issue cette cuvée, se trouvent à 130 mètres d'altitude sur un versant exposé sud-est. Son sol argilo-calcaire s'est formé par l'altération de colluvions : des limons argileux et des éclats de calcaires en provenance de l'érosion du versant.

Mode de culture :

Le vignoble est certifié en agriculture biologique depuis 2009 et en agriculture biodynamique depuis 2018. Nous attachons une importance singulière au milieu naturel riche qui nous entoure. Par l'utilisation de composts et de préparations à base de plantes (prêle, ortie, camomille, achillée...), de silice et de bouse de corne, nous œuvrons chaque jour à favoriser la fertilité et la biodiversité de nos sols afin de dévoiler tout le potentiel et l'expression de notre terroir dans nos vins.

Âge moyen des vignes : 15 ans

Densité : 6200 pieds / ha

Rendement : 40 hl / ha

Cépages : 100 % Rolle

Vinification et élevage :

Vendange manuelle ou mécanique selon les parcelles, très tôt au petit matin. Entièrement égrappée. Pressurage après une courte macération pelliculaire à froid puis sélection des jus d'égouttage. Première fermentation en levures indigènes. Débourbage à froid. Température de vinification maîtrisée autour de 16°. Seconde fermentation en bouteille. Mis en bouteille au domaine. Extra-Brut.

Vin de France



CHÂTEAU de LASCAUX

Route du Brestalou 34270 Vacquières – France

www.chateau-lascaux.com

