



Le Château de Lascaux est un domaine familial au cœur d'un écrin de garrigue qui rejoint au loin l'éclat vif et immobile du *Pic Saint-Loup*. **14 et 15^e génération de Cavalier**, nous poursuivons une **histoire familiale**, en osmose avec le milieu naturel riche qui nous entoure. *L'agriculture en biodynamie*, être à l'écoute du murmure de la nature, sont pour nous des évidences.

Jour après jour, nos vins sont nourris d'échanges, de rencontres et d'équilibres.

Jean-Benoît, Isabelle, Marie, Maguelone CAVALIER

Origine

A l'extrême nord de l'appellation Languedoc, au pied du causse cévenol, le Château de Lascaux s'étend sur 85 hectares de garrigue laissés à l'état sauvage. Le climat, marqué par des influences continentales, réussit particulièrement à la Syrah.

Cépages

- Syrah : 80 %
- Grenache : 20 %

Mode de culture

Le vignoble est conduit en agriculture biologique depuis 2006 et des pratiques en biodynamie ont été introduites en 2015.



Sélection parcellaire

Les vignes dont est issu ce vin, sont plantées sur un sol constitué d'éclats de calcaire résultant de la fragmentation des calcaires par l'eau qui gèle dans leurs fractures ("gélifraction"), puis étalés en vastes cônes de déjection par des torrents, au cours d'une des dernières périodes froides de l'ère Quaternaire.

Vinification et Élevage

Vendange manuelle. Entièrement égrappée. Vinification traditionnelle, avec macération de 3 à 4 jours suivie d'une fermentation alcoolique de 15 à 20 jours en cuve tronc conique. Maîtrise des températures pendant la vinification. Élevage en foudre de 12 à 14 mois puis élevage en cuve 3 mois avant la mise en bouteille. Élevage en bouteille au minimum 1 an avant la mise en vente.

CHÂTEAU DE LASCAUX

Route du Brestalou 34 270 Vacquières – France