

2015



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-Benoit, 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 à dominante méditerranéenne subit des influences continentales plus fraîches provenant des Cévennes.

Cépages

- Roussanne : 40 %
- Marsanne : 30 %
- Vermentino : 20 %
- Clairette : 10 %

Mode de culture

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

Sélection parcellaire

Non loin du village de Vacquières, ce terroir se trouve à 130 mètres d'altitude sur un versant de pente très faible 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. Ce sol repose sur des marnes et des marno-calcaires, ce qui lui assure en profondeur une bonne réserve en eau favorable à la vigne.

Vinification et Élevage

Vendange manuelle. Entièrement égrappée. Pressurage après une courte macération pelliculaire à froid. Débourage à froid sans excès. Température de vinification maîtrisée autour de 18°. Fermentation et élevage en foudre sur lies sans bâtonnage pendant 12 à 14 mois. Élevage en cuve béton de quelques semaines avant la mise en bouteille. Élevage en bouteille au minimum un an avant la mise en vente.



CHÂTEAU DE LASCAUX

Route du Brestalou 34 270 Vacquières – France