Château de Lascaux

Carra - rosé



L'histoire du château de Lascaux commence quand la famille Cavalier s'établit au 16ème siècle, dans un ancien prieuré moyenâgeux. Au pied du majestueux Pic Saint-Loup chaque génération laisse son empreinte. Animé et inspiré par l'écrin de garrigue qui l'entoure, Jean Benoit se tourne vers des savoir-faire biodynamique. Concevoir la nature comme un ensemble vivant et entendre son murmure : une évidence. Le souci du détail et l'exigence pour chaque geste, chaque étape, révèlent l'originalité de chaque terroir avec des vins parfaitement équilibrés, des tanins fins et une fraîcheur inspirante.

TERROIR : AOC Pic Saint-Loup 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 20 % Syrah, 40% grenache, 40% cinsault

VINIFICATION : Égrappage et pressurage direct. Vinification traditionnelle à température maîtrisée.
Élevage de 3 à 4 mois en cuve avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10°C et 12°C.

ACCORDS METS ET VIN : Parfait pour accompagner des recettes épicées ou asiatiques.

GARDE : 3 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe rose pâle. Le nez est intense sur les petits fruits rouges, fraise des bois. Très belle longueur en bouche.