Château de Lascaux

Carra - rouge



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) : 60 % Syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre

VINIFICATION : Traditionnelle. Extraction douce par pigeage dans des cuves béton et des cuves bois (tronc conique). Levures indigènes.
Élevage en cuves béton pendant minimum 10 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Légumes à la provençale, tajine d'agneau. Carré d'agneau au romarin, daube, tapas, assortiments de fromages. En dessert : vacherin.

GARDE : De 5 à 7 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe profonde, pourpre. Un nez éclatant, très aromatique, qui se développe sur des notes de réglisse, cassis. Une bouche avec un beau volume, expressive. Les tannins sont souples et fondus. Des notes de fruits rouges, mûres, cassis, olive noire. Également des notes de cade. Une finale poivrée.