Château de Lascaux

Garrigue - 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 Languedoc 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 70 % Syrah, 20% grenache, 10% mourvèdre

VINIFICATION : Traditionnelle, avec macération de 3 à 4 jours suivie d4une fermentation alcoolique de 14 jours. Maîtrise des températures pendant la vinification.
Élevage en cuve béton pendant minimum 6 à 8 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 17 °C et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Dans sa jeunesse il accompagne parfaitement la cuisine du terroir ; après deux ans, il donnera une excellente réplique aux viandes en sauce.

GARDE : Entre 4 et 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rubis foncé brillant et net. Nez fruits rouges et noirs, épices. Nez franc et gourmand. La bouche, belle, équilibrée avec de la rondeur, des tanins fins. Une finale sur le bâton de réglisse et la framboise. Immédiatement séduisant.