# Château de Lascaux

## La grange - 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** : AOP Languedoc 13% vol 75cl

**CÉPAGE(S)** : 60 % Syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre

**VINIFICATION** : Traditionnelle. Cuvaison 3 semaines.
Élevage en cuves béton pendant minimum 10 mois.

**DÉGUSTATION** : Il est recommandé de le servir à une température entre 16°C et 18°C

**ACCORDS METS ET VIN** : Il est parfait pour accompagner un buffet froid, charcuteries, grillades ou une volaille comme un magret de canard.

**GARDE** : Apogée estimée dans les 3 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** Robe rubis brillant et net. Le nez révèle des arômes de fruits rouges frais. La bouche est gourmande avec de la rondeur. Bel équilibre en finale.