

Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2017



Prix du produit :

40,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx de Béarn (Ch. de JONQUIERES)

Millésime: 2017

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lansade

RVF: 14/20

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

Un Terrasses du Larzac d'une simplicité très séductrice : fruit croquant, notes florales, structure fine et gourmande... A déguster immédiatement et pendant les 5 prochaines années. Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHATEAU DE JONQUIERES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 14/20. *Lansade est d'approche*

très agréable, avec des notes persistantes de garrigue et un fruité franc.

Fiche technique rédigée par le domaine :

La famille Lansade, au 19ème siècle, a donné beaucoup d'énergie et de passion à Jonquières ; en témoignent la médaille d'argent reçue en 1889 lors de l'Exposition Universelle de Paris et les exportations vers le Canada en 1870.

Appellation : AOC Terrasses du Larzac en Languedoc

Terroir : Cailloutis argilo-calcaire

Cépages : Carignan 45%, Cinsault 25%, Syrah 10%, Grenache 10%, Mourvèdre 10%
Vendanges manuelles

Vinification : Traditionnelle en levures naturelles et séparée pour chaque cépage, longues macérations, contrôle des températures de fermentation.

Élevage : 70% en cuve inox, 30% en barriques de 500L

Production : 6000 bouteilles, mis en bouteille en novembre 2018

Service : 16-18°C. Garde jusqu'à 6 ans.

Accords mets/vin : Sauté d'agneau aux olives noires, filet mignon à la moutarde, magret de canard à l'abricot, morue gratinée.