

Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2018



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2018

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lansade

RVF: 90/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

90/100 RVF. 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 juin 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 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. *Des notes de cassis et de bois de rose, tout en franchise de fruits, aux tanins fins et à la finale poivrée.*

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.