

# 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 CUVES 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.