

Château de Jonquieres "Lansade" blanc sec 2019



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lansade

RVF: 14/20

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le blanc **bio** du sud idéal pour l'été 2021, que ce soit bien frais en apéritif ou tout au long d'un repas, avec des salades (non vinaigrées !), des poissons, fruits de mer puis des fromages bien sûr. Un superbe **assemblage** : la fraîcheur du chenin d'altitude et la richesse du grenache et du vermentino donnent un ensemble parfaitement harmonieux qui plaira à tout le monde. Il n'est pas d'une longueur infinie, et c'est justement ce qu'on attend de son équilibre : de la simplicité et de la facilité à déguster, pour tous !

Description du produit :

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

Château de Jonquières "Lansade" Blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 14/20. *Frais, vif et aromatique, on apprécie le fruit éclatant et la bouche fraîche pour ce vin simple et efficace.*

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 : IGP Saint Guilhem le Désert

Terroir : Sols cailloutis argilo-calcaire. Climat frais bénéficiant des vents du Causse du Larzac.
Age moyen des vignes : 35 ans

Cépages : Chenin 70%, Grenache blanc 20%, Vermentino 10%

Culture et vendanges : Culture biologique certifiée. Labours, amendements organiques, enherbement contrôlé, désherbage mécanique par intercep, taille courte, travaux en vert. Vendanges manuelles, sélection des raisins à la vigne.

Vinification : Pressurage pneumatique doux. Débourbage à froid. Contrôle des températures de fermentation .Sans fermentation malo-lactique pour préserver la fraîcheur et le fruit.

Élevage : en cuve inox.

Dégustation : Le nez est expressif et frais, sur des notes de citron, de mandarine, d'anis étoile?.
Bouche fraîche à la finale saline.

Gastronomie : Apéritif, crustacés, poissons crus, dorade persillée à la plancha, pélardon