

# Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2020



Prix du produit :

**84,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lansade

RVF: 92/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE JONQUIERES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (septembre 2022) : 92/100. *"Lansade est floral, tendre, juteux, avec une belle fraîcheur et des tanins délicats".*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (juillet/août 2022) : 92/100. *"Dominé par le Carignan, la syrah et le mourvèdre, issus des cailloutis argilo-calcaires classiques du secteur. Un vin très ouvert, parfumé (pivoine, myrtille, poivre noir). Bouche pulpeuse et joyeuse. Peu*

---

*concentré, mais précis".*

### **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 :** 50% Vieux Carignan 80 ans, 20% Syrah, 20% Grenache, 10% Cinsault

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

**Élevage :** en cuve inox

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

**Dégustation :** Le nez est fait d'effluves de fraise qui évoluent vers la praline extrême de senteurs cacao.

Sa bouche fine et fruitée (griotte) proclame sa gourmandise en développant une farandole de fragrances aromatiques d'épices et de poivre.

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

### **Description brève du produit :**

92/100 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.