

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

RVF: 92/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre



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.

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 entremêlés de senteurs cacao et de vanille.

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.