

# Château de Jonquières "Lansade" blanc sec 2020

**Prix du produit :**

**78,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2020

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: 88/100

Cépage dominant: chenin

## **Description brève du produit :**

Un superbe **assemblage** : la fraîcheur du chenin d'altitude et la richesse du grenache 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**

Commentaires sur ce

**Château de Jonquières "Lansade" Blanc sec 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : 88/100. *Lansade blanc est simple, des notes de fruits blancs, de mirabelle, une bouche gourmande.*

**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 30%

**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 :** Expressif et floral, sur des notes de citron, de mandarine et d'anis étoile?. La bouche est délicatement fraîche.

**Gastronomie :** Apéritif, crustacés, poissons crus, dorade persillée à la plancha, pélardon, cuisine asiatique, fromages de chèvre