Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2020

Prix du produit :

72,00 €

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 CHATEAU DE JONQUIERES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

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.

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.*

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 e?voluent vers la praline entreme?le?es de senteurs cacaote?es.
Sa bouche fine et fruite?e (griotte) proclame sa gourmandise en de?veloppant une farandole de fragrances aromatiques d’e?pices 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 :

Ce vin a été offert par le vigneron qui l’a élaboré, afin d’aider l’hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n’a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

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.