

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

RVF: 92/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre



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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHATEAU DE JONQUIERES
+ TOUTES SES AUTRES CUVES 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 évoluent vers la praline entremêlés de senteurs cacaotés.

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.