

Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2021



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

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 :

91/100 RVF. Un Terrasses du Larzac d'une simplicité très séduisante : 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 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 91/100. *"Les rouges restent les plus belles expressions du domaine, avec Lansade 2021 sur les herbes aromatiques et le salin, un tanin crayeux et une puissance contenue."*

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 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.