# Château de Jonquières "Lansade" blanc sec 2022



### Prix du produit :

90,00€

#### caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx de Béarn (Ch. de

JONQUIERES) Millésime: 2022

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

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

Château de Jonquières "Lansade" Blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

#### www.vigneronsdexception.com

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 fraicheur et le fruit.

Élevage: en cuve inox.

**Dégustation :** Expressif et floral, sur des notes de citron, de mandarine et d'anis e?toile?. La bouche est délicatement frai?che.

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

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com