Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2022

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Epx de Béarn (Ch. de JONQUIERES)
Millésime: 2022
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Lansade
RVF: 91/100
Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

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 CHÂTEAU DE JONQUIERES + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **91/100**. *Lansade 2022 propose*

des tanins plus compacts et a besoin de plus de temps, mais il a un joli fond.

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 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.