

Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2022



Prix du produit :

90,00 €

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

RVF: 91/100

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

Un Terrasses du Larzac d'une simplicité très séduisante : fruit croquant, notes florales, structure fine et gourmande... Il sera à point en 2026 et pourra bien sûr se conserver quelques années supplémentaires grâce aux vieux carignans qui le composent.

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 de 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 cacaoées.

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.