Château de Jonquières "Lansade" blanc sec 2023

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Epx de Béarn (Ch. de JONQUIERES)
Millésime: 2023
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
RVF: 91/100
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

Commentaires sur ce

Château de Jonquières "Lansade" Blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **91/100**. *Lansade blanc 2023 est très frais, citronné, mais aussi texturé.*

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 : 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