

# Château de Jonquières "Lansade" blanc sec 2025



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2025

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

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 est parfaitement équilibré : des fleurs, du fruit et de la fraîcheur pour une simplicité de dégustation à l'épreuve de toutes les cuisines, en toutes saisons

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU CHATEAU DE JONQUIERES**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Château de Jonquières "Lansade" Blanc sec 2025**

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. Débourage à froid. Contrôle des températures de fermentation .Sans fermentation malo-lactique pour préserver la fraîcheur 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