



Éclat de Garrigue 2021

Château de Lascaux



Au septentrion de l'AOC Languedoc se dresse le Pic Saint-Loup, entre Méditerranée et premiers contreforts des Cévennes. C'est dans cet écrin de garrigue que se situe le Château de Lascaux, domaine viticole familial s'étendant sur près de 85 ha. Les vignes dont est issue la cuvée Éclat de Garrigue se trouvent à 130 mètres d'altitude sur un versant exposé sud-est.

La famille Cavalier accorde une importance singulière au milieu naturel riche qui nous entoure. Par l'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales, de silice et de bouse de corne, ils œuvrent chaque jour à favoriser la fertilité et la biodiversité des sols afin de dévoiler tout le potentiel et l'expression du terroir du Pic Saint-Loup dans les vins du domaine.

Producteur: Château de Lascaux

Pays: France

Région: Languedoc

Appellation: AOC Languedoc

Millésime: 2021

Cépages: Cinsault 60%, Grenache 35%,
Syrah 5%

Taux d'alcool: 12,5%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée 15001111

Prix (licencié): 23,71 \$

Prix (particulier): 27,26 \$

VITI-VINI

Type de sol

Sol argilo-calcaire qui s'est formé par l'altération de colluvions : des limons argileux et des éclats de calcaires en provenance de l'érosion du versant.

Viticulture

Vignes de 15 ans avec une densité de 6200 pieds/ha et un rendement de 40 hl/ha. Certifié en agriculture biologique depuis 2009 et en agriculture biodynamique depuis 2018.

Vinification

Vendange mécanique, tôt le matin. Entièrement égrappée. Pressurage à froid puis sélection des jus. Débourbage à froid et température de vinification autour de 18°.

Élevage

En cuve inox pendant 3 à 4 mois.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Le vin est de couleur pétale de rose. Le nez révèle des notes de muguet, de fleur de sureau ou encore de chèvrefeuille avec une pointe de fruits rouges. La bouche est délicate et bien équilibrée, on retrouve des arômes de fruits à chaire blanche et des notes florales.

Accords vins et mets

Parfait pour un apéritif, pour accompagner des poissons en papillote, des ceviches ou encore des plats de cuisine asiatique.

Pour un meilleur service

Servir à 10°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais peut se garder encore 2 ans