



Coteaux du Languedoc, rosé

2008



Cépages

- ◆ Syrah: 40%
- ◆ Grenache: 30%
- ◆ Cinsaut: 20%
- ◆ Mourvèdre: 10%

Origine

A l'extrême nord de l'appellation "Coteaux du Languedoc", au pied du causse cévenol, le Château de Lascaux s'étend sur 45 hectares volés à l'état sauvage. Le climat, marqué par des influences continentales, réussit particulièrement à la syrah.

Sélection parcellaire

Les vignes dont est issu ce vin, sont plantées sur un sol de garrigue calcaire peuplée de chênes verts et de pins d'Alep. Ces parcelles sont en conversion vers l'agriculture biologique depuis septembre 2006.

Vinification et Élevage

Vendanges manuelles ou mécaniques selon les parcelles. Egrappage et tri sur table. Vinification traditionnelle à basse température. Élevage en cuve pendant 7 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation
