



Coteaux du Languedoc, rouge

2006

Cépages

- ♦ Syrah: 60%
- ♦ Grenache: 35%
- ♦ Mourvèdre: 5%

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

Vinification traditionnelle avec cuvaison de 3 semaines. Élevage en cuve pendant 14 mois avant la mise en bouteille. Pas de filtration afin de conserver toutes les qualités intrinsèques du vin.



Dégustation

- ♦ **Robe:** Rubis foncé brillant et net
- ♦ **Nez:** Fruits rouges et noirs, épices. Nez franc et gourmand.
- ♦ **Bouche:** Bel équilibre avec de la rondeur, des tanins fins. Une finale sur le bâton de réglisse et la framboise. Immédiatement séduisant.
- ♦ **Garde:** 5 ans
- ♦ **Accord:** Dans sa jeunesse, il accompagne parfaitement la cuisine du terroir; après deux ans, il donnera une excellente réplique aux viandes en sauce.

Presse & Distinctions

- ♦ Les meilleurs vins de France 2008: **13,5/20**
- ♦ Le Grand guide des vins de France 2008: **13,5/20**