



## Les Pierres d'Argent

**2004**



### Cépages

---

- ◆ Roussanne: 40%
- ◆ Marsanne: 40%
- ◆ Vementino: 20%

### 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 méditerranéen est ici marqué par des influences continentales plus fraîches.

### Sélection parcellaire

---

Ce terroir à 120 mètres d'altitude est enserré dans des coteaux de relief très doux. Les calcaires peu épais alternent avec des marnes et des calcaires marneux. Leur érosion les a couverts de colluvions argilo-calcaires, ce qui assure à la vigne une bonne alimentation en eau. Ces parcelles sont en conversion vers l'agriculture biologique depuis septembre 2006.

### Vinification et Élevage

---

Vendange manuelles ou mécanique selon les parcelles, entièrement égrappée. Pressurage après une courte macération pelliculaire à froid. Fermentation en barriques de chêne français (1er, 2ème et 3ème vins).

Élevage en fût pendant 9 mois puis en cuve pendant 3 mois.

### Dégustation

---

- ◆ **Robe:** Belle robe or paille
- ◆ **Nez:** Complexe avec des notes de réglisse, de fruit (abricot, pêche), ainsi que des notes florales (tilleul).
- ◆ **Bouche:** Ample, puissante avec de la rondeur et de la finesse. Une finale épicée, réglissée, fruitée et mentholée.
- ◆ **Garde:** 5 ans
- ◆ **Accord:** Idéal sur des poissons ou viandes blanches en sauce et sur de nombreux fromages.

### Presse & Distinctions

---

- ◆ Guide Hachette des Vins 2007: **1 étoile**
- ◆ Classement des meilleurs vins de France 2007 (RVF): **15/20**
- ◆ Guide Gilbert & Gaillard des vins 2007: **85/100**