

Carra

AOC Pic Saint-Loup, rouge

2019



CHÂTEAU de
LASCAUX

Le Château de Lascaux est un domaine familial au cœur d'un écrin de garrigue qui rejoint au loin l'éclat vif et immobile du *Pic Saint-Loup*. **14 et 15^e génération de Cavalier**, nous poursuivons une **histoire familiale**, en osmose avec le milieu naturel riche qui nous entoure. *L'agriculture en biodynamie*, être à l'écoute du murmure de la nature, sont pour nous des évidences.

Jour après jour, nos vins sont nourris d'échanges, de rencontres et d'équilibres.

Jean-Benoit, Isabelle, Marie, Maguelone CAVALIER

Origine

A l'extrême nord de l'appellation Languedoc, au pied du causse cévenol, le Château de Lascaux s'étend sur 85 hectares de garrigue laissés à l'état sauvage. Le climat, marqué par des influences continentales, réussit particulièrement à la Syrah.

Sélection parcellaire

Les vignes se situent sur le terroir de l'AOC Pic Saint-Loup, sur des sols caillouteux avec des éboulis calcaires du Quaternaire (calcaire jurassique, plus dur et plus ancien). Ce qui offre des vins fins et élégants, riches des caractéristiques de ce terroir unique.

Cépages

- Syrah : 60 %
- Grenache : 40 %

Mode de culture

Le vignoble est conduit en agriculture biologique depuis 2006 et des pratiques en biodynamie ont été introduites depuis 5 ans.



Vinification et Élevage

Vendange manuelle et mécanique selon les parcelles. Entièrement égrappée. Vinification traditionnelle, avec macération de 3 à 4 semaines dans des cuves béton et des cuves bois (tronc conique). Parfaite maîtrise des températures durant la fermentation, puis une montée douce des températures durant la macération. Élevage en cuve béton pendant minimum 12 mois.

CHÂTEAU DE LASCAUX

Route du Brestalou 34 270 Vacquières – France

+33 (0)4 67 59 00 08

info@chateau-lascaux.com

www.chateau-lascaux.com