



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 CAVALIE

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.

Cépages

- Syrah : 50 %
- Grenache : 50 %

Mode de culture

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



« Madeleine »

Le terroir de Madeleine se situe à 150 m d'altitude sur un versant sud. Le sol est constitué d'une couche caillouteuse de colluvions argilo-calcaires, datant de l'ère secondaire du Crétacé. Les réserves hydriques en profondeur sont très importantes.

La végétation composée de chênes verts, de chênes blancs, de romarin, de thym, de genévriers, de chèvrefeuille et de pins d'Alep, témoigne d'un micro-climat chaud.

En raison de sa très belle exposition, il s'agit ici d'un des terroirs les plus précoces du Château de Lascaux.

Vinification et Élevage

Vendange entièrement égrappée. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 30 jours en cuve tronçonneuse en bois. Parfaite maîtrise des températures. Élevage en foudre de chêne français pendant 12 mois puis en cuve pendant 6 à 9 mois avant la mise en bouteille.

CHÂTEAU DE LASCAUX

Route du Brestalou 34 270 Vacquières – France