



**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<sup>e</sup> 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.

## Cépages

- Syrah : 85 %
- Grenache : 15 %

## Mode de culture

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



## « Patus de Mussen »

Cette parcelle enserrée dans des coteaux de reliefs très doux de l'époque du Crétacé inférieur dispose d'un sous-sol composé de calcaires durs peu épais, qui alternent avec des marnes brunes et des calcaires marneux. L'érosion les a couverts de colluvions argilo-calcaires, riches de tous petits débris calcaires, assurant à la vigne une bonne alimentation en eau estivale. Son climat y est particulièrement frais.

## Vinification et Élevage

Vendange égrappée. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 30 jours. Parfaite maîtrise des températures. Élevage en fût de chêne français pendant 12 à 14 mois puis assemblage en cuve tronç conique en bois pendant 6 à 9 mois avant la mise en bouteille.

CHÂTEAU DE LASCAUX

Route du Brestalou 34 270 Vacquières – France