



" Dans cette cuvée, terroir et temps sont rois. C'est à travers un sol atypique et exceptionnel, sublimé par un élevage long, que ce vin acquiert ses lettres de noblesse. "

Origine :

C'est entre Méditerranée et premiers contreforts des Cévennes, au cœur d'un écrin de garrigue, que s'épanouit le terroir de l'AOC Pic Saint-Loup. Les vignes dont est issue la cuvée Les Nobles Pierres, sont plantées sur un sol constitué d'éclats de calcaire résultant de la gélifraction : la fragmentation des calcaires par l'eau qui gèle dans leurs fractures. Ces éclats ont ensuite été étalés en vastes cônes de déjection par des torrents, au cours d'une des dernières périodes froides de l'ère Quaternaire.

Mode de culture :

Le vignoble est travaillé en agriculture biologique depuis 2006 et en agriculture biodynamique depuis 2015. Nous attachons une importance singulière au milieu naturel riche qui nous entoure. Par l'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales, de silice et de bouse de corne, nous œuvrons chaque jour à favoriser la fertilité et la biodiversité de nos sols afin de dévoiler tout le potentiel et l'expression du terroir du Pic Saint-Loup dans nos vins.

Âge moyen des vignes : 35 ans

Densité : 6200 pieds / ha

Rendement : 35 hl / ha

Cépages : Syrah: 80% Grenache : 20%

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Entièrement égrappée. Vinification traditionnelle, avec macération de 3 à 4 jours suivie d'une fermentation alcoolique de 15 à 20 jours en cuve tronç conique. Maîtrise des températures pendant la vinification. Élevage en foudre de 12 à 14 mois puis élevage en cuve béton 3 mois avant la mise en bouteille. Élevage en bouteille au minimum 1 an avant la commercialisation.



CHÂTEAU de LASCAUX

Route du Brestalou 34270 Vacquières – France

www.chateau-lascaux.com