Domaine Cavalier, Rouge

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

2022

" Domaine Cavalier se situe au sein du vignoble du Château de Lascaux, tout autour d'un mas cévenol. L'assemblage des cépages de ces vins permet d'obtenir une identité singulière tout en laissant s'exprimer le terroir. "

Origine :
Au nord du Languedoc, l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert se situe sur un vaste espace naturel, entre collines méditerranéennes et causses. Les vignes du Domaine sont plantées sur un sol calcaire limono-sableux, et la végétation se caractérise par de la garrigue sauvage. On y trouve des chênes blancs, des chênes verts, des pins de Salzmann et de la bruyère. A la limite de Brouzet et de Corconne, le climat un peu plus frais offre aux grappes une maturation optimale.

Mode de culture :
Le vignoble est certifié en agriculture biologique depuis 2009 et en agriculture biodynamique depuis 2018. 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 : 5000 pieds / ha

Rendement : 25 hl / ha

Cépages :
Cabernet Sauvignon : 45% Syrah : 25%
Merlot : 20% Cinsault : 10%

Vinification et élevage :
Vendange mécanique. Entièrement égrappée. Vinification traditionnelle avec macération courte de 3 à 4 jours suivie d'une fermentation alcoolique de 10 jours. Levure indigènes. Maîtrise des températures pendant la vinification. Élevage en cuve béton pendant 10 mois.

CHÂTEAU de LASCAUX
Route du Brestalou 34270 Vacquières – France
www.chateau-lascaux.com