



"Éclat de garrigue, c'est l'histoire d'un instant éphémère, seulement perceptible quand on vendange aux premières lueurs notre rosé. La nuit disparaît délicatement quand soudain, les premiers rayons du soleil effleurent la garrigue : le paysage se pare alors de la brillante couleur de l'aurore."

Origine :

Au septentrion de l'AOC Languedoc se dresse le Pic Saint-Loup, entre Méditerranée et premiers contreforts des Cévennes. C'est dans cet écrin de garrigue que se situe Château de Lascaux, domaine viticole familial s'étendant sur près de 85 ha. Les vignes dont est issue la cuvée Éclat de Garrigue, se trouvent à 130 mètres d'altitude sur un versant exposé sud-est. Son sol argilo-calcaire s'est formé par l'altération de colluvions : des limons argileux et des éclats de calcaires en provenance de l'érosion du versant.

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 : 15 ans

Densité : 6200 pieds / ha

Rendement : 38 hl / ha

Cépages :

Cinsault : 65% Mourvèdre : 35%

Vinification et élevage :

Vendange mécanique, de nuit. Entièrement égrappée. Pressurage direct puis sélection des jus d'égouttage. Levures indigènes. Vinification traditionnelle en cuve inox à température maîtrisée autour de 16°C. Mise en bouteille fin février.

