



" Cette cuvée rend hommage à un terroir où, juste après les rares pluies d'été, les cailloutis blancs se parent de beaux reflets argent : un tableau comme seule la nature sait nous offrir. "

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. Le terroir des Pierres d'Argent se trouve à 130 mètres d'altitude sur un versant de pente très faible 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. Ce sol repose sur des marnes et des marnocalcaires, ce qui lui assure en profondeur une bonne réserve en eau, favorable à la vigne.

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 : 20 ans

Densité : 6200 pieds / ha

Rendement : 38 hl / ha

Cépages :

Rolle : 35% Marsanne : 25% Roussanne : 20% Clairette : 20%

Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Entièrement égrappée. Pressurage après une courte macération pelliculaire à froid. Débourbage à froid sans excès. Levures indigènes. Température de vinification maîtrisée autour de 18°. Fermentation et élevage en foudre sur lies sans bâtonnage pendant 9 à 12 mois. Élevage en cuve béton quelques semaines avant la mise en bouteille. Élevage en bouteille au minimum un an avant la commercialisation.

