



" Sauvage, sensorielle et inspirante, la garrigue qui nous entoure est notre muse. Avec ces vins, nous aspirons à retransmettre toute la subtilité et la richesse de ce terroir si cher à notre famille. "

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 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 (prêle, ortie, camomille, achillée...), 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 : 43 hl / ha

Cépages :

Syrah : 85% Mourvèdre : 10% Grenache : 5%

Vinification et élevage :

Vendange manuelle et mécanique selon les parcelles. Entièrement égrappée. Vinification traditionnelle, avec macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours suivie d'une fermentation de 14 jours en levures indigènes. Maîtrise des températures pendant la vinification. Élevage en cuve béton pendant minimum 8 mois.

