



" Domaine Cavalier se situe au sein du vignoble de 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 (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 : 15 ans

Densité : 6200 pieds / ha

Rendement : 33 hl / ha

Cépages :

Sauvignon : 40% Viognier : 30% Rolle : 20% Petit Manseng : 10%

Vinification et élevage :

Vendangées au début de la nuit, les grappes sont entièrement égrappées. On sélectionne les jus d'égouttage et les jus de presse. Fermentation en levures indigènes. Débourageage à froid. La température de vinification est maîtrisée autour de 15°. Élevage en cuve inox. Mise en bouteille en fin février.

