



# Les Nobles Pierres, Rouge

AOC Pic Saint-Loup  
2020



*"Dans cette cuvée, terroir et temps sont rois. C'est à travers un sol atypique et exceptionnel, sublimé par un élevage long, que ce vin acquiert ses lettres de noblesse."*

## Origine :

C'est entre Méditerranée et premiers contreforts des Cévennes, au cœur d'un écrin de garrigue, que s'épanouit le terroir de l'AOC Pic Saint-Loup. Les vignes dont est issue la cuvée Les Nobles Pierres, sont plantées sur un sol constitué d'éclats de calcaire résultant de la gélification : la fragmentation des calcaires par l'eau qui gèle dans leurs fractures. Ces éclats ont ensuite été étalés en vastes cônes de déjection par des torrents, au cours d'une des dernières périodes froides de l'ère Quaternaire.

## 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 :** 35 ans

**Densité :** 6200 pieds / ha

**Rendement :** 30 hl / ha

**Cépages :** Syrah: 65% Grenache : 35%

## Vinification et élevage :

Vendange manuelle. Entièrement égrappée. Vinification traditionnelle, avec macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours suivie d'une fermentation alcoolique de 15 à 20 jours en cuve bois tronconique. Levures indigènes. Maîtrise des températures pendant la vinification. Élevage en foudre de 12 à 14 mois puis élevage en cuve béton 3 mois avant la mise en bouteille. Élevage en bouteille au minimum 1 an avant la commercialisation.

CHÂTEAU de LASCAUX

Route du Brestalou 34270 Vacquières – France

[www.chateau-lascaux.com](http://www.chateau-lascaux.com)

