



CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

Terrasses du Larzac

LANSADE BLANC 2019



TERROIR : Sols cailloutis argilo-calcaire. Climat frais bénéficiant des vents du Causse du Larzac. Age moyen des vignes : 35 ans

CÉPAGES : Chenin 70%, Grenache blanc 20%, Vermentino 10%

CULTURE & VENDANGES : Culture biologique certifiée. Labours, amendements organiques, enherbement contrôlé, désherbage mécanique par intercep, taille courte, travaux en vert. Vendanges manuelles, sélection des raisins à la vigne.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux. Débourbage à froid. Contrôle des températures de fermentation. Sans fermentation malo-lactique pour préserver la fraîcheur et le fruit.

ELEVAGE : en cuve Inox. **DEGRE :** 13,5 %/ vol

APPELLATION : IGP Saint Guilhem le Désert

DEGUSTATION : Le nez est expressif et frais, sur des notes de citron, de mandarine, d'anis étoilé. Bouche fraîche à la finale saline.

GASTRONOMIE : Apéritif, crustacés, poissons crus, dorade persillée à la plancha, pèlardon.

SON NOM : Hommage à la famille Lansade qui se fit remarquer en exportant les vins au Canada en 1870 et en remportant la médaille d'argent à Paris en 1889, lors de l'Exposition Universelle.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

« Harmonieux, il suggère le croquant d'un brugnion blanc bien juteux. »



Charlotte et Clément de Béarn, vignerons 32^{ème} génération
Château de Jonquières - 34725 Jonquières
00 33 6 66 54 22 66 - vin@chateau-jonquieres.com