

# CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

CUVÉE LANSADE 2017



*La famille Lansade, au 19<sup>ème</sup> siècle, a donné beaucoup d'énergie et de passion au domaine viticole, en témoignent la médaille d'argent reçue en 1889 lors de l'Exposition Universelle de Paris et les exportations vers le Canada en 1870.*



**APPELLATION :** IGP Saint Guilhem le Désert en Terrasses du Larzac

**TERROIR :** Cailloutis argilo-calcaire

**CÉPAGES :** Chenin 70%, Grenache blanc 30%

**VINIFICATION :** Pressurage direct. Débourbage à froid. Contrôle des températures de fermentation.

**ELEVAGE :** en cuve Inox

**RENDEMENT :** 35 hl/ha      **DEGRE :** 13 % / vol

**CARACTÉRISTIQUES :** Suggère le croquant d'un brugnion blanc bien juteux. Subtil alliance entre des arômes d'agrumes et fruits exotiques, sa finale est légèrement saline et minérale.

**SERVICE :** 8 à 10 C°. A boire dans les 2/3 ans.

**PRODUCTION :** 6000 btl, mis en bouteille en février 2018

## ACCORD METS/VIN :

Apéritif, crustacés, poissons crus, dorade persillée à la plancha, pélardon.



Le Château de Jonquières est une propriété viticole familiale, certifiée AB depuis 2016. FR-BIO-10 Depuis sa fondation au 12<sup>ème</sup> siècle, le domaine est transmis de génération en génération sans jamais être vendu. La vigne et le vin y sont cultivés et produits depuis des années.

Outre le vin, le Château de Jonquières propose des visites oenotouristiques et des chambres d'hôtes.