



CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

Terrasses du Larzac

LANSADE ROSE 2019



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

CÉPAGES : Cinsault 50%, Mourvèdre 50%

DEGRE : 12,5 %/ vol

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. Débourage à froid. Contrôle des températures de fermentation.

ELEVAGE : 100% cuve inox

APPELLATION : IGP Saint Guilhem le Désert

DEGUSTATION : Nez acidulé sur la groseille et la fraise des bois. Equilibre subtil entre fruité intense et grande finesse. Finale tonique et désaltérante.

GASTRONOMIE : Apéritif, tartare de thon au gingembre, poisson cru, plat asiatique, sucré/salé, cuisine méditerranéenne d'été...

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

« Clair, avec une palette aromatique qui évoque la garrigue et le fruit. Belle bouche effilée, plein d'énergie qui sent la région. Un joli vin de caractère. »

TERRE DE VINS

« Un grand rosé fin et suave, floral à souhait, pamplemousserose. On s'en délecte. »

LE POINT

« Nez frais, note de garrigue, floral, savoureux, charnu, à la fois vineux et gourmand, équilibré. »



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