

# CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

## CUVÉE LANSADE 2015

*La famille Lansade, au 19<sup>ème</sup> siècle, a donné beaucoup d'énergie et de passion à Jonquières; 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 :** AOC Terrasses du Larzac - Languedoc

**TERROIR :** Cailloutis argilo-calcaire

**CÉPAGES :** Carignan 45%, Cinsault 25%, Syrah 10%, Grenache 10%, Mourvèdre 10% vendangés manuellement. 3<sup>ème</sup> année conversion AB

**VINIFICATION :** Traditionnelle en levures naturelles et séparée pour chaque cépage, longues macérations, contrôle des températures de fermentation.

**ELEVAGE :** 70 % en cuve, 30% en barrique

**RENDEMENT :** 35 hl/ha      **DEGRE :** 13,5%/vol

**CARACTÉRISTIQUES :** Clair de couleur et de parfum, floral et poudre de riz, structure fine et gourmande : le fruit est vibrant (RVF 15,5/20)


**SERVICE :** 16-18 C°. Garde jusqu'à 7 ans.

**PRODUCTION :** 7000 btl, mis en bouteille en novembre 2017

### ACCORD METS/VIN :

Sauté d'agneau aux olives noires, filet mignon à la moutarde, magret de canard à l'abricot, lapin forestière morue gratinée.



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.