



## Coteaux du Languedoc, blanc

2006

### Cépages

---

- ◆ Vementino: 50%
- ◆ Roussanne: 20%
- ◆ Marsanne: 20%
- ◆ Viognier: 10%

### Origine

---

A l'extrême nord de l'appellation "Coteaux du Languedoc", au pied du causse cévenol, le Château de Lascaux s'étend sur 45 hectares volés à l'état sauvage. Le climat à dominante méditerranéen subit des influences continentales plus fraîches.

### Sélection parcellaire

---

Non loin du village de Vacquières, ce terroir se trouve à 130 mètres d'altitude sur un versant de pente très faible exposé sud-est. Son sol argilo-calcaire s'est formé par l'altération de colluvions: des limons argileux et des éclats de calcaires en provenance de l'érosion du versant. Ce sol repose sur des marnes et des marno-calcaires, ce qui lui assure en profondeur une bonne réserve en eau. Ces parcelles sont en conversion vers l'agriculture biologique depuis septembre 2006.

### Vinification et Élevage

---

Vendange manuelle ou mécanique selon les parcelles. Entièrement égrappée. Pressurage après une courte macération pelliculaire à froid. Débourage à froid sans excès. Température de vinification maîtrisée autour de 18°. Élevage en cuve pendant 7 mois.



### Dégustation

---

- ◆ **Robe:** Belle robe pâle aux reflets verts et paille
- ◆ **Nez:** Puissant et complexe avec des notes de fleurs blanches (acacia), des notes de violette, suivies de pêche blanche, d'abricot et de mangue
- ◆ **Bouche:** belle attaque avec de la fraîcheur et de la finesse, mais également du volume. Une finale très longue avec des notes florales où l'on retrouve les arômes du nez dans toute leur complexité.
- ◆ **Garde:** 3 à 5 ans
- ◆ **Accord:** Idéal pour vos apéritifs

### Presse & Distinctions

---

- ◆ Les meilleurs vins de France 2008 (RVF): **14,5/20**
- ◆ Les meilleurs vins à petits prix 2008 (Gerbelle&Maurange): **16/20**