



Les Pierres d'Argent

2004



Cépages

- ◆ Roussanne: 40%
- ◆ Marsanne: 40%
- ◆ Vementino: 20%

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 méditerranéen est ici marqué par des influences continentales plus fraîches.

Sélection parcellaire

Ce terroir à 120 mètres d'altitude est enserré dans des coteaux de relief très doux. Les calcaires peu épais alternent avec des marnes et des calcaires marneux. Leur érosion les a couverts de colluvions argilo-calcaires, ce qui assure à la vigne une bonne alimentation en eau. Ces parcelles sont en conversion vers l'agriculture biologique depuis septembre 2006.

Vinification et Élevage

Vendange manuelles ou mécanique selon les parcelles, entièrement égrappée. Pressurage après une courte macération pelliculaire à froid. Fermentation en barriques de chêne français (1er, 2ème et 3ème vins).

Élevage en fût pendant 9 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation

- ◆ **Robe:** Belle robe or paille
- ◆ **Nez:** Complexe avec des notes de réglisse, de fruit (abricot, pêche), ainsi que des notes florales (tilleul).
- ◆ **Bouche:** Ample, puissante avec de la rondeur et de la finesse. Une finale épicée, réglissée, fruitée et mentholée.
- ◆ **Garde:** 5 ans
- ◆ **Accord:** Idéal sur des poissons ou viandes blanches en sauce et sur de nombreux fromages.

Presse & Distinctions

- ◆ Guide Hachette des Vins 2007: **1 étoile**
- ◆ Classement des meilleurs vins de France 2007 (RVF): **15/20**
- ◆ Guide Gilbert & Gaillard des vins 2007: **85/100**