

# Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2019



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx de Béarn (Ch. de JONQUIERES)

Millésime: 2019

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lansade

RVF: 92/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHATEAU DE JONQUIERES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Château de Jonquières Terrasses du Larzac "Lansade" rouge 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021): **Coup de coeur, 92/100.** *Porté par son joli grain de tanins, Lansade se montre fin, aux notes de myrte et de fleurs.*

**La Revue du Vin de France** (Le Languedoc. Un savoureux patchwork - C. Furtoss - juin 2021) : 88/100. *Les tanins sont souples, digestes et on garde une sensation équilibrée avec une note fine de garrigue.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

La famille Lansade, au 19ème 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 en Languedoc

**Terroir :** Cailloutis argilo-calcaire

**Cépages :** Carignan 45%, Cinsault 25%, Syrah 10%, Grenache 10%, Mourvèdre 10%  
Vendanges manuelles

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

**Élevage :** 70% en cuve inox, 30% en barriques de 500L

**Service :** 16-18°C. Garde jusqu'à 6 ans.

**Accords mets/vin :** Sauté d'agneau aux olives noires, filet mignon à la moutarde, magret de canard à l'abricot, morue gratinée.

**Description brève du produit :**

Un Terrasses du Larzac d'une simplicité très séductrice : fruit croquant, notes florales, structure fine et gourmande... A déguster immédiatement et pendant les 5 prochaines années.