



*Coteaux du Languedoc*  
*Blanc*  
*Les Pierres d'Argent*  
*2004*  
*Château de Lascaux*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Languedoc
<b>Appellation :</b>	Coteaux du Languedoc
<b>Encépagement :</b>	40 % Roussanne, 40% Marsanne, 20 % Vermentino
<b>Age moyen des vignes :</b>	20 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaire et marnes calcaires
<b>Situation :</b>	Diverses expositions à 120 m d'altitude
<b>Vendanges :</b>	manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en barriques de chêne de plusieurs vins
<b>Elevage :</b>	9 mois en fûts de plusieurs vins puis 3 mois en cuve
<b>Vinificateur :</b>	Jean Benoit CAVALIER
<b>Propriétaire :</b>	Jean Benoit CAVALIER

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Belle robe jaune or
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez laisse apparaître des notes d'élevage (beurre, réglisse, bonbon). A l'aération on distingue des parfums de fruits jaunes comme l'abricot et la pêche, ainsi que de fines senteurs florales (tilleul) et de noisettes.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche se fait avec un beau gras. Le milieu de bouche est tendu par une belle acidité qui lui donne une tonalité « agrumes » assez marquée. La finale apporte beaucoup de droiture et de finesse à un ensemble néanmoins ample et large.
<b>Global :</b>	Au sein d'une région difficile pour les vins blancs, le château de Lascaux met un point d'honneur à conserver de la fraîcheur dans ses vins.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2008 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>14.20 €TTC</del> – <b>Tarif Club: 12.60 €TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Viandes blanches en sauce, rouget aux herbes à l'huile d'olive
<b>Service :</b>	Servir à 12° C – carafier 1 heure