Château Lancyre
Clos des Combes - rouge



Le Château Lancyre est situé sur le terroir le plus septentrional du Languedoc. Au cœur du hameau éponyme, perché sur une colline calcaire face au Pic-Saint-loup, château Lancyre incarne plusieurs siècles d'histoire viticole et fait aujourd'hui figure de référence incontournable en Languedoc. Domaine familial emblématique de l'appellation Pic-Saint-Loup, certifié agriculture biologique, Lancyre conjugue héritage et ambition qualitative, tout en restant profondément attaché à la préservation de son environnement.

TERROIR : AOP Pic Saint-Loup 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 50 % Syrah, 50% grenache.

VINIFICATION : Traditionnelle. Éraflage total, cuvaison de 25 à 28 jours à température contrôlée (25°C à 30°C). Pigeages, remontages et délestages selon dégustation.
Élevage en cuve dans le chai climatisé.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 16°C.

ACCORDS METS ET VIN : Apéritif, pâtes au pesto, entrecôte grillée, St Nectaire fermier.

GARDE : De 7 à 10 ans.

SPÉCIFICITÉS : Belle robe rouge soutenue, brillante aux reflets bleutés. Le premier nez est marqué par des arômes fumés, puis suivent la cerise mûre et des notes de garrigue (thym, romarin). La bouche est très ronde, fruitée, riche, pleine et d'une très belle longueur. Les tanins sont très soyeux et ronds, la finale réglissée et épicée.