Château Lancyre

Coste d'Aleyrac - 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, 40%grenache, 10% carignan.

VINIFICATION : Traditionnelle. Éraflage total, cuvaison de 15 jours à température contrôlée (25°C maximum). Remontage, délestage et pigeages 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 : Il accompagnera piperade, pintade aux morilles, assiette de charcuterie, tian de légumes, gnocchi sardi, St Félicien.

GARDE : De 5 à 6 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge grenat, limpide, brillante. Au nez se mêlent des arômes intenses de cerise noire, de petits fruits rouges et des notes de cannelle. Au palais, l'attaque est fraiche, désaltérante. Les fruits rouges se marient au zan et au chocolat. Bouche soyeuse, pleine, onctueuse, suave est d'une grande finesse.