Château Lancyre

D’ici on voit la mer - rosé



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 : AOC Pic Saint-Loup 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 50 % Syrah, 50% grenache.

VINIFICATION : Assemblage de moûts en pressurage direct. Fermentation maîtrisée à 18°C.
Élevage de 3 mois sur lies fines dans le chai climatisé avec bâtonnages selon dégustation.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Il accompagnera vos tapas, du thon, snacké sauce teriyaki, des pates aux tomates séchées et mozzarella di bufala.

GARDE : À boire entre 2 et 4 ans.

SPÉCIFICITÉS : Belle robe litchi. Le nez est délicat, marqué par des arômes floraux(iris) et exotique. L’équilibre en bouche est parfait, de la fraicheur, une belle salinité et beaucoup d’élégance.