Château Lancyre

Grande cuvée - 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) : 75 % Syrah, 15% grenache, 10% mourvèdre.

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 fûts neufs et d'un vin pendant 12 mois dans le chai climatisé.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Il accompagnera un gigot d'agneau au thym et romarin, une côte de bœuf grillée et gratin dauphinois ainsi qu'une tarte aux fudge et chocolat noir.

GARDE : De 10 à 20 ans.

SPÉCIFICITÉS : Un joli nez expressif, sur des arômes de cuir et de garrigue. Une bouche séveuse, fraîche et dense. Du poivre frais et du menthol, une très belle longueur sur les fruits mûrs. Un vin élégant et très typé. La bouche est dense, fraîche, les tanins très soyeux. Le potentiel de garde est remarquable.