Château Lancyre
La Rouvière - blanc



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 Languedoc 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 80% roussanne, 10% viognier, 10% rolle.

VINIFICATION : Cuvée élaborée par pressurage doux, débourbage par gravité. 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 8°C.

ACCORDS METS ET VIN : Il accompagnera filet de rouget en papillote, sushi, porc au curry, Comté. Très agréable à l'apéritif.

GARDE : À boire entre 1 et 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe pâle aux reflets verts. Le nez est très délicat, dominé par des notes florales (genêts, lilas) et de badiane, fenouil. La bouche est d'une belle fraîcheur(agrumes), la finale est minérale avec une sensation saline en finale. L'ensemble est très aérien.