Château Lancyre

Vieilles Vignes - 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) : 65 % Syrah, 35% grenache.

VINIFICATION : Traditionnelle. Éraflage total, cuvaison de 21 jours à température contrôlée (28°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 : Il accompagnera un canard aux olives, rôti de bœuf en croûte, tomme de brebis.

GARDE : De 10 à 20 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe sombre brillante. Le nez est caractérisé par des arômes de fruits mûrs, de réglisse, tabac, cacao, d'épices et de menthol. L'attaque en bouche est charnue, franche, les tanins sont présents et très soyeux. La fin de bouche est saline et très digeste. Excellente longueur.