

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus sur le millésime 2017

Les pluies importantes pendant le repos végétatif de la vigne ont rempli les nappes phréatiques.

Le mois de mars a été particulièrement chaud provoquant un débourrement précoce et une avance que nous garderons jusqu'à la récolte.

Les 20 et 21 avril, la chute des températures au lever du jour a entraîné des gelées dommageables sur certaines parcelles.

La chaleur et la sécheresse se sont installées jusqu'aux premières pluies survenues en octobre.

Les vendanges ont été précoces, de très belle qualité avec un automne exceptionnel qui nous a permis de cueillir nos raisins à maturité optimale.

C'est un des plus grands millésimes des 30 dernières années.

Coste d'Aleyrac 2017

AOC Pic Saint Loup

Assemblage : Syrah (50%) - Grenache (40%) - Carignan (10%)

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 45hl/ha

Degrés : 14% en volume

Vinification : Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaision de 15 jours à température contrôlée (25°C maximum).

Remontages, délestages et pigeages selon dégustation.

Elevage en cuve dans le chai climatisé.

Mise en bouteille : Juillet 2018

Dégustation : La robe est d'un rouge profond et soutenu.

Le premier nez s'exprime sur des notes de cerise noire et de rose. Après agitation nous trouvons des arômes d'olive noire, de réglisse et d'épices.

La bouche est pleine, charnue. Se dégagent des saveurs d'olives noires et de zan.

La finale est longue, fraîche, les tanins élégants.

Température de service : 16 à 18°C

Accords : piperade, pintade aux morilles, assiette de charcuterie, St Félicien.

Vin à partager en toute simplicité.

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus on 2017

Heavy rains during the vegetative rest of the vine filled the water tables.

The month of March was particularly hot, causing early budding and an advance that we will keep until harvest.

On the 20th and 21st of April, the drop in temperatures at daybreak resulted in damaging frosts on certain plots.

The heat and drought settled until the first rains in October.

The harvest was early, very good quality with an exceptional autumn that allowed us to pick our grapes at optimal maturity.

This is one of the greatest vintages of the last 30 years

Coste d'Aleyrac 2017

AOC Pic Saint Loup

Blend : Syrah (50%) - Grenache (40%) - Carignan (10%)

Soils : Clay-limestone scree.

Yield : 45hl/ha

Degrees : Alcohol 14 %vol

Vinification : Traditional wine-making methods. Total destemming. 15-day vatting with temperature control (25°C maximum). Pumping-over, rack-and-return and punching of the cap depending on tasting results. Tank ageing in an air-conditioned cellar.

Bottled : July 2018

Degustation : Deep red hue. The nose exudes notes of black cherry and rose on first pour then reveals aromas of black olive, liquorice and spice after swirling.

The palate is full and fleshy and delivers flavours of black olives and candied liquorice with a long, fresh finish and elegant tannins.

Serving temperature : 16 to 18°C

Food pairing : piperade, guinea fowl with morel mushrooms, platter of cold cuts and St Félicien cheese.

An informal wine for sharing



CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2016 • 88

Millésime 2015 • 88

Millésime 2014 • 89

« Ce vin délivre un joli et juteux goût de fruits noirs et bleus, réglisse et herbe humide, avec un corps moyen, fruité, une texture mise en avant et séduisant, avec une excellente maturité et longueur. »

Millésime 2013 • 90

Millésime 2012 • 87

Millésime 2010 • 90

Millésime 2009 • 89

Millésime 2008 • 90

Millésime 2007 • 90/91



Wine and Spirit « 31 exceptional wine in Languedoc- Roussillon »

Millésime 2015 • 91



Bettane et Desseauve

Millésime 2009 • 14/20

« Vin frais, buvable, délicatement épicé. Le menthol lui donne un vrai charme. »

Millésime 2008 • 14/20

Millésime 2007 • 13/20

Millésime 2005 • 14/20



La Revue du Vin de France

Millésime 2012 • RVF de Juin 2013 « Réussite »

Millésime 2006 • 14/20



Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2009 • Médaille d'ARGENT Concours 2011



Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon

Millésime 2008 • Médaille d'ARGENT Concours 2010

