

# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



## Focus sur le millésime 2019

Ce millésime 2019 a connu une pluviométrie exceptionnellement faible en Pic Saint Loup, 560mm.

Un hiver doux et un printemps sec ont contribué à l'excellent état sanitaire. Le début de l'été a été marqué par un épisode de canicule intense le 28/06. L'orage du 10 septembre a été providentiel, il a permis d'achever correctement les maturités et rééquilibrer les baies.

**Pour ce millésime 2019 particulièrement sec, le secteur Pic Saint-Loup a tiré son épingle du jeu avec des rendements corrects et un bel équilibre.**

## Coste d'Aleyrac 2019

AOP Pic Saint Loup

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

**Terroir :** Eboulis argilo-calcaires

**Rendement :** 45hl/ha

**Degrés :** 14.5% 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 2020

**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 2019

*This 2019 vintage experienced exceptionally low rainfall in Pic Saint Loup, 560mm.*

*A mild winter and a dry spring contributed to the excellent health. The start of the summer was marked by an intense heat wave on June 28th. The storm of September 10th was providential, it made it possible to correctly complete the maturities and rebalance the berries.*

*For this particularly dry 2019 vintage, the Pic Saint-Loup sector fared well with decent yields and a good balance.*

## Coste d'Aleyrac 2019

AOP Pic Saint Loup

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

**Soils :** Clay-limestone scree.

**Yield :** 45hl/ha

**Degrees :** Alcohol 14.5%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 2020

**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 2018 • 90

Millésime 2017 • 90

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

