

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus sur le millésime 2018

L'hiver 2018 a été pluvieux et avec un épisode de neige exceptionnel début mars.

Le début du printemps a été frais puis chaud et très humide entraînant une pousse rapide de la végétation.

L'orage du 11 juin a marqué la fin de cette période instable et a laissé place à un temps chaud et sec pour le reste de l'été. Un été indien s'est installé en septembre et octobre permettant une cueillette à la maturité optimale des raisins.

2018 est un millésime solaire avec comme particularité une pluviosité exceptionnelle (1300mm sur l'année / 950mm en moyenne sur le Pic Saint-Loup).

Les vins sont expressifs, concentrés et avec une fraîcheur remarquable qui les rend très élégants.

D'ici on voit la mer...2018

AOC Pic Saint-Loup

Assemblage : 50% Syrah - 50% Grenache

Sols : Eboulis calcaires

Rendement : 45hl/ha

Degrés : 13.50% en volume

Vinification : Pressurage direct. Fermentation maîtrisée à 16°C. Elevage de 3 mois sur lies fines dans le chai climatisé avec bâtonnages selon dégustation.

Mise en bouteille : Janvier 2019

Dégustation : Robe rose pâle aux reflets brillants. Nez très flatteur aux notes d'agrumes (mandarine, citron) et une touche mentholée.

En bouche, belle présence, une fraîcheur agréable, du ressort et de la légèreté. Un rosé très délicat à la palette aromatique dominée par les agrumes.

Température de service : 8 à 10°C

Accords : Apéritif, thon rouge mariné au gingembre, farandole de légumes d'été à la Plancha.

Vin élégant et raffiné

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus on 2018

Winter 2018 was wet and there was exceptional snowfall at the beginning of March.

Spring started off cool then got warm and very damp, promoting rapid growth of the canopy.

A storm on June 11 marked the end of these unstable conditions and was followed by hot, dry weather for the rest of the summer. September and October witnessed an Indian summer allowing the fruit to be picked at peak ripeness.

2018 is a sun-kissed vintage with exceptional rainfall as a defining feature. Rain totalled 1,300 mm over the year and 950 mm on average in the Pic Saint-Loup.

The wines are expressive and concentrated and show remarkable freshness which makes them extremely elegant.

D'ici on voit la mer...2018

AOC Pic Saint-Loup

Blend : 50% Syrah - 50% Grenache

Soils : Limestone scree

Yield: 45hl/ha

Degrees : 13.50% en volume

Vinification : Blend of press must. Temperature-control (18°C). Ageing for 3 months on fine lees in an air-conditioned cellar with stirring according to results of tasting samples.

Bottling : January 2018

Degustation : Pale pink with brilliant highlights.

Very flattering nose showing tangerine and lemon notes with a menthol touch. Wonderful presence, savoury freshness, energy and lightness on the palate. A very delicate rosé with citrus-dominant aromatics.

Serving temperature : 8 à 10°C

Food pairing : platter of crudités, sushi, grilled vegetables.

Elegant and refined Wine

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Le Pic Saint-Loup, depuis le millésime 2017 est reconnu en Appellation d'Origine Protégée.

D'ici on voit la mer... est née lors d'une balade, la montée au Pic Saint-Loup, véritable repère de toute la région.

Du sommet, la vue se perd à 360° sur les vignes, la garrigue, les roches calcaires, les Cévennes, la silhouette de la Grande-Motte, les salins du Midi et sur les reflets scintillants de la Méditerranée.



Concours Général Agricole de Paris
Millésime 2018 • OR Concours 2019



Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon
Millésime 2017 • OR Concours 2018



Concours Elle à table 2018
Millésime 2017 • OR Concours 2018