

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus sur le millésime 2015 :

Un millésime précoce en Languedoc.

Grâce à un automne et un hiver particulièrement pluvieux, la période chaude (à partir du mois de juin) a été abordée avec une excellente réserve hydrique. La vigne a commencé à marquer le pas fin juillet. Les orages salvateurs du mois d'août ont permis de finir les maturités et d'obtenir des équilibres intéressants.

Résultat : Un millésime aux degrés modérés, aux vins frais et puissants.

Madame 2015

Appellation Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

Assemblage : dominante de Syrah

Sols : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 30hl/ha

Degré : 14% en volume

Vinification : Vinification traditionnelle- Eraflage total, cuvaision de 25 à 28 jours à température contrôlée (25°C à 30°C).

Pigeages, remontages et délestages selon dégustation.

Elevage en cuve de 22 mois dans le chai climatisé.

Mise en bouteille : Aout 2017

Dégustation : Jolie robe noire et soyeuse.

Un premier bouquet très aromatique où s'expriment une multitude de petits fruits rouges. Après agitation, le nez se révèle très riche et complexe. On peut y sentir des effluves de mûre, cassis, griotte, grenade et des notes d'écorce d'orange et de menthol.

La bouche est très soyeuse, charnue avec une très belle matière, beaucoup de fraîcheur et une très belle longueur.

Température de service : 16 à 18°C

Accords : Suprêmes de pintade sauce champignon, rôti de bœuf en croûte, AOC Camembert de Normandie

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Vin concentré et très élégant.

