CHÂTEAU DE LANCYRE
PIC SAINT LOUP

Le P'tit Journal de Lancyre n°3 - Juillet 2015

Une ruche en action ...

Le printemps est une saison très importante pour le vigneron. En effet, dès que la végétation se réveille, un grand nombre de travaux commencent dans les vignes. Tout d'abord l'**ébourgeonnage**, puis le **palissage**. Suivent **l'écimage**, le **labour** et la **vendange en vert.**

Lire la suite...

Vignes Buissonnières 2015

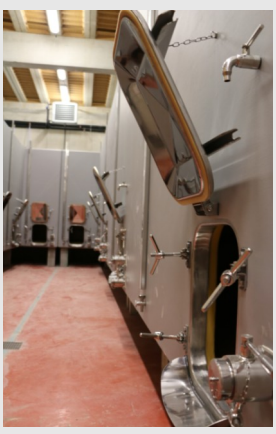
Une 15ème édition réussie !

Le principe : une balade gourmande, cette année sur Valflaunès, ponctuée de 6 étapes de dégustation associant mets et vins au milieu des vignes.

Notre **Rosé 2014** accompagnait l'entrée chaude et le **Vieilles Vignes 2013** le fromage.

Plus d'infos

Nouveau chai



A partir du millésime 2015, nos vins blancs et rosés seront vinifiés dans une **nouvelle unité** située au niveau inférieur de notre nouveau bâtiment.

Notre choix s'est porté sur des cuves en béton équipées de système de **régulation des températures.**

Voilà l'été !

Tous les vendredis de l'été, l'Esplanade du Corum à Montpellier accueille un rendez-vous incontournable : **les Estivales**.

Au programme, dégustation dans une ambiance festive et musicale. Nous y serons les **vendredis 17 juillet** et **21 août** à partir de 18h.

Venez nombreux !

De passage dans notre belle région

Vous avez programmé des vacances sous notre beau soleil, c'est l'occasion de venir **nous rendre visite**. Nous aurons le plaisir de vous accueillir, au frais sous les voûtes de l'ancienne bergerie datant du XVIème siècle.

Ce sera un **moment privilégié et riche de souvenirs**, n'hésitez pas !

Notre domaine **reste ouvert pendant toute la période estivale**, tous les jours sauf dimanche et jours fériés, de 10h à 12h 30 et de 14h30 à 18h30.

Dernières récompenses

Guide Hachette, Parker, Concours des Grands vins du Languedoc, retrouvez le **palmarès de nos cuvées**

1984 - 2014 : 30 années de bouteilles

Déjà 30 ans….A l'époque une seule cuvée en rouge. Les AOC Coteaux du Languedoc n'avaient pas encore vu le jour. Les cépages de cette toute première cuvée étaient les mêmes qu'aujourd'hui : **Syrah** et **Grenache**.

Bernard Valentin était aux manettes dans la cave, René et **Bernard Durand** veillait sur les vignes et ce dernier allait se lancer dans la grande aventure du commerce. En ce temps là, **Régis** était loin de se douter que le vin deviendrait une passion!

30 ans plus tard, la gamme s'est enrichie et **voici les premiers rouges 2014** fraîchement mis en bouteilles, le Coste d'Aleyrac et le Clos des Combes…

Château de Lancyre en Pic Saint Loup—34270 Valflaunès—tel : 04 67 55 32 74 Fax : 04 67 55 23 84
contact@chateaudelancyre.com—www.chateaudelancyre.com

Conformément à la loi "informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée, vous pouvez à tout moment demander à accéder, faire rectifier ou supprimer les informations personnelles vous concernant ou vous opposer à leur traitement par Château de Lancyre.

Pour vous inscrire à la newsletter , envoyer Inscription à contact@chateaudelancyre.com
Pour vous désinscrire de cette newsletter, envoyer Stop à contact@chateaudelancyre.com