Château Lancyre

PIC SAINT LOUP

Focus sur le millésime 2022

2022 aura été un millésime complexe et éreintant, une fois de plus.
Au niveau climatique, la sécheresse et la canicule estivale, l'épisode de grêle du 24 Juin ne nous ont pas épargné. Les pluies de fin août/début septembre ont été salvatrices, elles ont permis de finir les maturations et nous ont offert de beaux équilibres.
Après les 3 années de conversion, nous signons le premier millésime en Agriculture Biologique.
Une vendange saine et un travail irréprochable à la vigne et en cave révèlent un millésime 2022, réussi sur les 3 couleurs.

Coste d'Aleyrac 2022

AOP Pic Saint Loup

Gourmandise et épice

Assemblage : Syrah (50%) - Grenache (40%) - Carignan (10%)
Terroir : Eboulis argilo-calcaires
Rendement : 45hl/ha
Degrés : 14.5% en volume
Vinification : Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaison 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 : Juin 2023
Dégustation : La robe d'un rouge intense, éclatant. Le premier nez s'ouvre sur des notes de petites baies rouges (mûres, airelles…). On trouve également des notes de poivre et de zan. La bouche est très équilibrée. Elle est ample, longue, les tanins veloutés.
La finale est réglissée et très digeste, un beau Pic Saint Loup.
Température de service : 16 à 18°C
Accords : assiette de charcuterie, gnocchi sardi, tian de légumes

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Château Lancyre - 34270 Valflaunès - Tél : 33 (0)4 67 55 32 74 - Fax : 33 (0)4 67 55 23 84 - contact@chateaudelancyre.com - www.chateaudelancyre.com

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus on 2022 vintage

2022 will have been a complex and backbreaking vintage, once again.
At the climatic level, the drought and the summer heat wave, the hailstorm episode of June 24 did not spare us. The rains at the end of August/beginning of September were beneficial, ours grapes could finish the ripening and gave us a nice balance.
After 3 years of conversion into organic Farming, we sign the first vintage AB.
A healthy harvest and impeccable work in the vineyard and in the cellar reveal a 2022 vintage, successful in all 3 colours.

Coste d'Aleyrac 2022

AOP Pic Saint Loup

An informal wine for sharing

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 *: June 2023*
Degustation *: The colour is an intense bright red.*
The first nose opens with notes of small red barries (blackberries, lingonberries...). The palate is well-balanced, ample, long with velvety tannins.
The finish is liquoricy and digest finish. A beautiful Pic Saint Loup.
Serving temperature *: 16 to 18°C*
Food pairing : *platter of cold cuts, gnoccchi sardi, tian of vegetables*

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Château Lancyre - 34270 Valflaunès - Tél : 33 (0)4 67 55 32 74 - Fax : 33 (0)4 67 55 23 84 - contact@chateaudelancyre.com - www.chateaudelancyre.com

PRESSE - MEDAILLES ET CONCOURS

Decanter

Wines of the year 2021
Millésime 2019 • 95
«Pick of the Pic» by Andrew Jefford
Millésime 2019 • 91

Robert Parker Wine Advocate

Robert Parker - Wine Advocate
Millésime 2021 • 88-90
Millésime 2020 • 91
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&Spirits MAGAZINE

Wine and Spirit « 31 exceptional wine in Languedoc- Roussillon»
Millésime 2015 • 91

bettane + desseauve

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

La Revue du Vin de France
Millésime 2012 • RVF de Juin 2013 «Réussite»
Millésime 2006 • 14/20

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche – Concours Général Paris – Concours Général Agricole

Concours Général Agricole de Paris
Millésime 2009 • Médaille d'ARGENT Concours 2011

Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon – Médaille d'Or

Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon
Millésime 2008 • Médaille d'ARGENT Concours 2010

Château Lancyre - 34270 Valflaunès - Tél : 33 (0)4 67 55 32 74 - Fax : 33 (0)4 67 55 23 84 - contact@chateaudelancyre.com - www.chateaudelancyre.com