

CHÂTEAU DE LANCYRE

P I C S A I N T L O U P

Focus sur le millésime 2013 :

Un Grand millésime en Languedoc.

Un printemps frais et humide avec pour conséquence un millésime tardif, un automne clément qui a permis de cueillir à maturité optimale.

Résultat : une grande expression des différents terroirs, des vins équilibrés et d'une belle fraîcheur.

Madame 2013

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 : Janvier 2015

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.

