

# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



## Focus sur le millésime 2017

Les pluies importantes pendant le repos végétatif de la vigne ont rempli les nappes phréatiques.

Le mois de mars a été particulièrement chaud provoquant un débourrement précoce et une avance que nous garderons jusqu'à la récolte.

Les 20 et 21 avril, la chute des températures au lever du jour a entraîné des gelées dommageables sur certaines parcelles.

La chaleur et la sécheresse se sont installées jusqu'aux premières pluies survenues en octobre.

Les vendanges ont été précoces, de très belle qualité avec un automne exceptionnel qui nous a permis de cueillir nos raisins à maturité optimale.

**C'est un des plus grands millésimes des 30 dernières années**

## Le Rosé 2017

Appellation Languedoc Protégé

**Assemblage :** Syrah - Grenache - Cinsault

**Sols :** Eboulis calcaire

**Rendement :** 45hl/ha

**Degrés :** 13.50% en volume

**Vinification :** Assemblage de moûts en pressurage direct et saignées de cuve. Fermentation maîtrisée à 18°C. Elevage de 3 mois sur lies fines dans le chai climatisé avec bâtonnages selon dégustation.

**Mise en bouteille :** Janvier 2017

**Dégustation :** Jolie robe rose pâle aux reflets bleutés.

Le nez s'ouvre sur des arômes de mangue, de pêche blanche puis suivent des notes d'agrumes (pomelos).

L'attaque en bouche gourmande. On retrouve des notes de fruits exotiques et un côté mentholé qui amène de la fraîcheur. La finale est longue et aérienne.

**Température de service :** 8 à 10°C

**Accords :** cocktail de crudités, sushis, risotto de poulet, grillades

**Vin de friandise et de plaisir.**

# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



## Focus on 2017

*Heavy rains during the vegetative rest of the vine filled the water tables.*

*The month of March was particularly hot, causing early budding and an advance that we will keep until harvest.*

*On the 20th and 21st of April, the drop in temperatures at daybreak resulted in damaging frosts on certain plots.*

*The heat and drought settled until the first rains in October.*

*The harvest was early, very good quality with an exceptional autumn that allowed us to pick our grapes at optimal maturity.*

***This is one of the greatest vintages of the last 30 years***

## Le Rosé 2017

*Appellation Languedoc Protégé*

**Blend :** Syrah - Grenache - Cinsault

**Soils :** Limestone scree

**Yield:** 45hl/ha

**Degrees :** 13.50% en volume

**Vinification :** Blend of press must and tank-bled wines. 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 2017

**Degustation :** Attractive pale pink with bluish highlights.

*The nose opens up to aromas of mango and white peach followed by citrus notes of pomelos.*

*The attack on the palate is indulgent with more of the tropical fruit notes and a menthol edge which adds freshness. The finish is long and ethereal.*

**Serving temperature :** 8 à 10°C

**Food pairing :** platter of crudités, sushi, chicken risotto, grilled foods.

**Sweet and Pleasure Wine**



### Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2017 • 90

Millésime 2015 • 89-91

« *Le Rosé 2015 est juteux, croquant avec une acidité vive et des notes classiques de fraise, de zeste de citrons et de fleurs. C'est une haute qualité, un rosé versatile à boire tout au long de l'année.* »

Millésime 2014 • 91

Millésime 2013 • 88

Millésime 2012 • 88

Millésime 2011 • 91

« *Un des meilleurs rosé que j'ai goûté en 2012.* »

Millésime 2010 • 90

Millésime 2007 • 90

« *Lancyre élabore l'un des plus beaux rosé de la planète [...] Pour sa 2eme année consécutive, ce domaine a produit l'un des meilleurs rosé au monde.* »

Millésime 2006 • 90



### Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2015 • OR Concours 2016

Millésime 2009 • ARGENT Concours 2010

Millésime 2001 • OR Concours 2002

Millésime 2000 • OR Concours 2001

Millésime 1997 • OR Concours 1998



### Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon

Millésime 2015 • OR Concours 2016

Millésime 2014 • OR Concours 2015

Millésime 2009 • OR Concours 2010

Millésime 2006 • ARGENT Concours 2007

Millésime 2003 • OR Concours 2004

**bettane +  
desseuve**

### Bettane et Desseuve

Millésime 2016 • 15.5/20

« *N'oubliez pas les rosés, magnifiques.* »

Millésime 2012 • 14.5/20

« *Parfaitement réussi dans son style, avec une gourmandise évidente. Il procure une sensation de sucrésité qui le portera plutôt à l'apéritif. La vie en rose, vous dit-on...* »

Millésime 2011 • 15/20

Millésime 2010 • 15/20

Millésime 2007 • 13.5/20

**Wine Spectator**

### Wine Spectator

Millésime 2011 • 90

Millésime 2009 • 89

Millésime 2007 • 88

Millésime 2005 • 88



### Wine Enthusiast

Millésime 2013 • 90

