

# CHÂTEAU DE LANCYRE

PIC SAINT LOUP



## Clos des Combes 2016

AOC Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

**Assemblage :** Syrah (50%) - Grenache (50%)

**Sols :** Calcaires durs

**Rendement :** 45hl/ha

**Degrés :** 13.50% en volume

**Vinification :** Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaision de 18 jours à température contrôlée (25°C maximum).

Remontages, délestages et pigeages selon dégustation.

Elevage en cuve dans le chai climatisé.

**Mise en bouteille :** Juillet 2016

**Dégustation :** Belle robe rouge soutenue, brillante aux reflets bleutés. Le premier nez est marqué par des arômes fumés, puis suivent la cerise mûre et des notes de garrigue (thym, romarin). La bouche est très ronde, fruitée, riche, pleine et d'une très belle longueur. Les tanins sont très soyeux et ronds, la finale réglissée et épicée.

**Température de service :** 16 à 18°C

**Accords :** Apéritif, pâtes au pesto, entrecôte grillée, lapin à la moutarde, St Nectaire fermier.

**Vin de friandise et de plaisir.**

## Clos des Combes 2016

AOC Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

**Blend :** Syrah (50%) - Grenache (50%)

**Soils :** Hard limestone

**Yields :** 45hl/ha

**Degrees :** Alcohol 13.50%

**Vinification :** Traditional wine-making methods. Total destemming. 18-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 :** July 2016

**Degustation :** Beautiful deep, brilliant red with bluish tints. Smoke aromas emerge first on the nose followed by ripe cherry and garrigue herb notes of thyme and rosemary.

The palate is very round, fruity, rich and full with substantial length. The tannins are very silky and round and the finish spicy and liquoricy.

**Serving temperature :** 16 to 18°C

**Food pairing :** Aperitif, pasta with pesto sauce, grilled ribeye steak, rabbit with mustard and St Nectaire farmhouse cheese.

**A delightful wine for pleasure**