

CHÂTEAU DE LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Coste d'Aleyrac 2016

AOC Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

Assemblage : Syrah (50%) - Grenache (40%) - Carignan (10%)

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 45hl/ha

Degrés : 14% 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 : Juillet 2017

Dégustation : La robe est d'un rouge profond et soutenu. Le premier nez s'exprime sur des notes de cerise noire et de rose. Après agitation nous trouvons des arômes d'olive noire, de réglisse et d'épices.

La bouche est pleine, charnue. Se dégagent des saveurs d'olives noires et de zan.

La finale est longue, fraîche, les tanins élégants.

Température de service : 16 à 18°C

Accords : piperade, pintade aux morilles, assiette de charcuterie, St Félicien.

Vin à partager en toute simplicité.

Coste d'Aleyrac 2016

AOC Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

Blend : Syrah (50%) - Grenache (40%) - Carignan (10%)

Soils : Clay-limestone scree.

Yield : 45hl/ha

Degrees : Alcohol 14 %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 : July 2017

Degustation : Deep red hue. The nose exudes notes of black cherry and rose on first pour then reveals aromas of black olive, liquorice and spice after swirling.

The palate is full and fleshy and delivers flavours of black olives and candied liquorice with a long, fresh finish and elegant tannins.

Serving temperature : 16 to 18°C

Food pairing : piperade, guinea fowl with morel mushrooms, platter of cold cuts and St Félicien cheese.

An informal wine for sharing