

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus sur le millésime 2015 :

Un millésime précoce en Languedoc.

Grâce à un automne et un hiver particulièrement pluvieux, la période chaude (à partir du mois de juin) a été abordée avec une excellente réserve hydrique. La vigne a commencé à marquer le pas fin juillet. Les orages salvateurs du mois d'août ont permis de finir les maturités et d'obtenir des équilibres intéressants.

Résultat : Un millésime aux degrés modérés, aux vins frais et puissants.

Rouge Grande Cuvée 2015

Appellation Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

Assemblages : Syrah (75%) - Grenache (15%) - Mourvedre (10%)

Sols : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 35 hl/ha

Degrés : 14% en volume

Vinification : Vinification traditionnelle- Eraflage total, cuvaison de 25 à 28 jours à température contrôlée (25°C à 30°C). Pigeages, remontages et délestages selon dégustation.

Elevage en fûts neufs et d'un vin pendant 18 mois dans le chai climatisé.

Mise en bouteille : Juin 2017

Dégustation : Belle robe rouge sombre. Premiers nez torréfié et cacao, suivent des arômes de griotte, des notes poivrées et de gingembre. Très belle attaque fraîche. En bouche, notes de chocolat et d'épices. Equilibre très dense et d'une belle longueur.

Température de service : 18 à 20°C

Accords : Pavé de boeuf sauce poivre, ragoût de mouton, desserts chocolatés

Vin riche et raffiné.

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



A closer look at the 2015 vintage

A particularly rainy autumn and winter provided excellent water supplies for subsequent hot weather from June onwards. Vine development began to stall at the end of July but life-saving storms in August allowed the ripening process to reach completion and good balance to be achieved.

Consequently : *The vintage shows moderate alcohol content and fresh, powerful wines.*

Rouge Grande Cuvée 2015

Appellation Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

Blend : *Syrah (75%) - Grenache (15%) - Mourvedre (10%)*

Soils : *Hard limestone*

Yields : *35 hl/ha*

Degrees : *14% en volume*

Vinification : *Traditional wine-making methods. Total destemming, 25 to 28-day vatting with temperature control (25°C to 30°C). Pumping-over, punchdown and rack-and-return according to results of tasting samples. Aged in new oak or one-year-old barrels for 18 months in an air-conditioned cellar.*

Bottling: *June 2017*

Degustation : *Beautiful dark red. The nose shows roasted coffee and cocoa on first pour flowing into aromas of morello cherry, peppery notes and ginger. Excellent fresh attack leading into notes of chocolate and spice on the palate. Very dense balance enjoying lengthy exposure.*

Serving temperature : *18 à 20°C*

Food Paring : *thick-cut steak in a pepper sauce, mutton stew and chocolate-flavoured desserts*

Rich and refined wine.

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

HACHETTE 2019 • Millésime 2015 ★
« Cette cuvée en robe noire offre un nez élégant de violette et de fruits à l'alcool. En bouche, on découvre un vin puissant et savoureux, qui s'exprime longuement sur la réglisse et les fruits noirs (mûre, cassis) avec des tannins encore un peu austères en soutien. »

HACHETTE 2018 • Millésime 2014 ★★
HACHETTE 2016 • Millésime 2013 ★
HACHETTE 2015 • Millésime 2012 ★
HACHETTE 2014 • Millésime 2011 ★★
HACHETTE 2005 • Millésime 2002 ★
HACHETTE 2004 • Millésime 2001 ★
HACHETTE 2001 • Millésime 1998 ★★
HACHETTE 2000 • Millésime 1997 ★
HACHETTE 1999 • Millésime 1996 ★
HACHETTE 1998 • Millésime 1995 ★



Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2009 • OR Concours 2012
Millésime 2008 • OR Concours 2010



Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon

Millésime 2015 • OR Concours 2018
Millésime 2004 • ARGENT Concours 2007
Millésime 2002 • OR Concours 2005
Millésime 2001 • OR Concours 2003
Millésime 1999 • OR Concours 2001
Millésime 1998 • OR Concours 2000



Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2015 • 91
Millésime 2014 • 92
Millésime 2013 • 90
Millésime 2009 • 91
« Mûr et concentré, avec des arômes denses de fruits noirs et des notes fumées. Myrtilles confites et cerises, accent d'épices et thé avec une finale riche et minérale. Bel équilibre. A boire maintenant et jusqu'en 2016. »
Millésime 2007 • 87/88
Millésime 2008 • 88
Millésime 2000 • 89
Millésime 1998 • 91

**bettane +
desseauve**

Bettane et Desseauve

Millésime 2014 • 15/20
Millésime 2009 • 15/20
Millésime 2008 • 14/20
Millésime 2004 • 14/20

Wine Spectator

Wine Spectator

Millésime 2007 • 90
Millésime 2003 • 92

