

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



La Rouvière 2017

AOC Languedoc

Assemblage : Roussanne (80%) - Marsanne (10%) - Viognier (10%)

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 45hl/ha

Degrés : 13,5% en volume

Mise en bouteille : Janvier 2018

Vinification : Cuvée élaborée par pressurage doux, débouillage par gravité. Fermentation maîtrisée à 18°C. Elevage de 4 mois sur lies fines dans le chai climatisé avec bâtonnages selon dégustation.

Dégustation : Robe jaune pâle brillante. Le premier nez s'ouvre sur des notes d'agrumes. Très belle expression aromatique, agrumes confits, figue, tilleul. En bouche l'attaque est fraîche, des arômes d'abricot succèdent à des notes de fleurs blanches. La finale est longue et minérale.

Accords : Apéritif, filet de daurade en papillote, sushi, porc au curry, Comté

Température de service : Entre 8 à 10°C

Vin alliant fraîcheur et soleil.

La Rouvière 2017

AOC Languedoc

Blend : Roussanne (80%) - Marsanne (10%) - Viognier (10%)

Soils : Clay-limestone scree

Yields : 45hl/ha

Degrees : 13.5%

Vinification : Gentle pressing, gravity flow racking. Temperature control (18°C). Ageing for 4 months on fine lees in an air-conditioned cellar with stirring according to results of tasting samples.

Bottled : January 2018

Degustation : Brilliant pale yellow.

The nose first opens up to citrus notes and shows beautiful aromatic expression flowing into candied citrus, fig and linden.

The attack on the palate is fresh with apricot aromas leading into white flower notes and a long, mineral finish.

Serving temperature : 8 to 10°C

Food pairing : Apéritif, fillet of sea bream cooked in foil, sushi, curried pork and Comté cheese.

A fusion of freshness and sunshine.