

# 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.**