

# CHÂTEAU DE LANCYRE

en Pic Saint-Loup

## Blanc Grande Cuvée 2012

Appellation Coteaux du Languedoc

Issue de parcelles orientées au nord-est

**Assemblage :** Roussanne (80%) - Marsanne (20%)

Eboulis argilo-calcaires

40hl/ha - 13,5% en volume

Cuvée élaborée par pressurage doux, débourage par gravité.

Fermentation en fûts neufs de 400 litres. Elevage de 9 mois sur lies avec batonnages selon dégustation dans le chai climatisé.

**Mise en bouteille :** Août 2013

Robe cristalline jaune pâle aux reflets verts. Note de grillé, beurre au premier nez. Après agitation, apparaissent des arômes de fruits exotiques (mangue), d'agrumes (yuzu, fleur d'oranger).

La bouche en attaque est fraîche puis fruitée, ronde, longue.

**Température de service :** 10 à 12°C

**Accords :** Verrines de noix de Saint Jacques sur lit de poireaux, tajine de poulet aux citrons confits, Comté.

Vin élégant, raffiné et frais.

## White Grande Cuvée 2012

Appellation Coteaux du Languedoc

Grown on vineyard sites facing north-east

**Blend :** Roussanne (80%) - Marsanne (20%)

Clay-limestone scree

40hl/ha - Alcohol 13.5%

Gentle pressing, gravity flow racking. Fermentation in new oak. Aged for 9 months on the lees with stirring depending on tasting results.

**Bottled :** August 2013

Cristalline, pale yellow hue with green tints. Notes of toast and butter on first pour. Tropical fruit aromas of mango and citrus (yuzu, orange blossom) are revealed after swirling.

Fresh at point of entry then fruity, round and long.

**Serving temperature :** 10 to 12°C

**Food pairing :** Scallops layered over leeks served in a shot glass, chicken tagine with preserved lemons, Comté cheese.

An elegant, refined and fresh wine.

