

CHÂTEAU DE LANCYRE

en Pic Saint-Loup

Rouge Grande Cuvée 2012

Appellation Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

Assemblage : Syrah (75%) - Grenache (15%) - Mourvedre (10%)
Calcaires durs

35 hl/ha - 14% en volume

Vinification traditionnelle- Eraflage total, cuvaision 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 de 400 litres pendant 18 mois dans le chai climatisé.

Mise en bouteille : Juin 2014

Belle robe d'un rouge profond. Le premier nez est très agréable avec des arômes de cerise, de mûre. Dans un deuxième temps suivent des notes de moka, de cire et de cannelle.

La bouche est fraîche en attaque, concentrée (fruits noirs, réglisse) et d'une très belle longueur.

Température de service : 18 à 20°C

Accords : Confits de canard, Côte à l'os, Gardianne de taureau

Vin riche et raffiné.

Red Grande Cuvée 2012

Appellation Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup

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

Hard limestone

35hl/ha-Alcohol 14%

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.

Bottled : June 2014

Beautiful deep red. Very compelling nose on first pour with aromas of cherry and blackberry, flowing into notes of mocha, wax and cinnamon. The palate is fresh and concentrated at point of entry with black fruit and liquorice flavours showing over substantial length.

Serving temperature : 18 to 20°C

Food pairing : duck confit, T-bone steak, bull casserole

A rich, refined wine.

