

CHÂTEAU DE LANCYRE

en Pic Saint-Loup

Focus sur le millésime 2014 :

Un millésime précoce en Languedoc.

C'est un millésime précoce. L'hiver et le printemps ont été doux et sec. Le début de l'été a été frais et humide, la chaleur qui s'est installée mi août a été bénéfique à la maturité des baies. Les pluies de la dernière décade de Septembre ont eu un impact limité sur la récolte.

Résultat : Des couleurs soutenues, une belle intensité aromatique, de la fraîcheur, des vins souples aux jolis tannins fondus.

La Rouvière 2014

Appellation Coteaux du Languedoc

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

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 45hl/ha

Degrés : 13.50% en volume

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.

Mise en bouteille : Janvier 2015

Dégustation : Robe jaune pâle cristalline. Un premier nez intense et très agréable avec des notes d'agrumes. Après agitation le nez se révèle d'une belle complexité, se mêlent des notes florales (tilleul), d'agrumes (mandarine), de fruits secs (noisette).

La bouche est riche et très longue. Elle est marquée par une très belle fraîcheur et une finale minérale.

Température de service : 8 à 10°C

Accords : Apéritif, filets de rougets en papillotes, plateau de fruits de mer, Saint Nectaire fermier.

Vin alliant fraîcheur et soleil.

