

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus sur le millésime 2017

Les pluies importantes pendant le repos végétatif de la vigne ont rempli les nappes phréatiques.

Le mois de mars a été particulièrement chaud provoquant un débourrement précoce et une avance que nous garderons jusqu'à la récolte.

Les 20 et 21 avril, la chute des températures au lever du jour a entraîné des gelées dommageables sur certaines parcelles.

La chaleur et la sécheresse se sont installées jusqu'aux premières pluies survenues en octobre.

Les vendanges ont été précoces, de très belle qualité avec un automne exceptionnel qui nous a permis de cueillir nos raisins à maturité optimale.

C'est un des plus grands millésimes des 30 dernières années.

Clos des Combes 2017

AOC Pic Saint Loup

Assemblage : Syrah (50%) - Grenache (50%)

Sols : Calcaires durs

Rendement : 45hl/ha

Degrés : 13.50% en volume

Vinification : Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaison de 18 jours à température contrôlée (25°C maximum).

Remontages, délestages et pigeages selon dégustation.

Elevage en cuve dans le chai climatisé.

Mise en bouteille : Juillet 2018

Dégustation : Belle robe rouge soutenue, brillante aux reflets bleutés. Le premier nez est marqué par des arômes fumés, puis suivent la cerise mûre et des notes de garrigue (thym, romarin). La bouche est très ronde, fruitée, riche, pleine et d'une très belle longueur. Les tanins sont très soyeux et ronds, la finale réglissée et épicée.

Température de service : 16 à 18°C

Accords : Apéritif, pâtes au pesto, entrecôte grillée, lapin à la moutarde, St Nectaire fermier.

Vin de friandise et de plaisir.

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus on 2017

Heavy rains during the vegetative rest of the vine filled the water tables.

The month of March was particularly hot, causing early budding and an advance that we will keep until harvest.

On the 20th and 21st of April, the drop in temperatures at daybreak resulted in damaging frosts on certain plots.

The heat and drought settled until the first rains in October.

The harvest was early, very good quality with an exceptional autumn that allowed us to pick our grapes at optimal maturity.

This is one of the greatest vintages of the last 30 years

Clos des Combes 2017

AOC Pic Saint Loup

Blend : Syrah (50%) - Grenache (50%)

Soils : Hard limestone

Yields : 45hl/ha

Degrees : Alcohol 13.50%

Vinification : Traditional wine-making methods. Total destemming. 18-day vatting with temperature control (25°C maximum). Pumping-over, rack-and-return and punching of the cap depending on tasting results. Tank ageing in an air-conditioned cellar.

Bottled : July 2018

Degustation : Beautiful deep, brilliant red with bluish tints. Smoke aromas emerge first on the nose followed by ripe cherry and garrigue herb notes of thyme and rosemary.

The palate is very round, fruity, rich and full with substantial length. The tannins are very silky and round and the finish spicy and liquoricy.

Serving temperature : 16 to 18°C

Food pairing : Aperitif, pasta with pesto sauce, grilled ribeye steak, rabbit with mustard and St Nectaire farmhouse cheese.

A delightful wine for pleasure

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Wine Spectator Wine Spectator « Ultimate Guide to Value »
Millésime 2015 • 90

Wine & Spirits Wine and Spirit « Exceptional wine in Languedoc- Roussillon »
MAGAZINE Millésime 2015 • 91



Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2016 • 90

Millésime 2015 • 90

Millésime 2013 • 90

Millésime 2012 • 88

« Un assemblage de 50% syrah et 50% grenache, le Clos des Combes 2012 dévoile des arômes d'herbes de la Méditerranée, d'olives noires, cassis et cerises. Dense, avec du corps et des tannins mûrs ainsi qu'une longue finale, il devrait être consommé avant les 2 - 3 prochaines années. »

**bettane +
desseuve**

Bettane et Desseuve

Millésime 2017 • Médaille d'Argent Prix Plaisir

« Un vin de caractère, alliant un corps bien structuré et une bouche expressive et saline. »

Millésime 2016 • Médaille de Bronze Prix Plaisir

Millésime 2015 • 14/20

Millésime 2013 • 15/20 **Coup de Coeur**

Millésime 2012 • 15/20 **Coup de Coeur**

Millésime 2011 • 14/20

Millésime 2009 • 14/20

Millésime 2007 • 14/20



La Revue du Vin de France

Millésime 2010 • 14.5/20

« Jolie tenue en bouche, longueur sur le fruit, structure équilibrée en finale. Style bien élaboré et de belle expression. Un classique à boire maintenant ou à garder 2 ans. »

Millésime 2006 • 15/20

Millésime 2005 • 14.5/20



Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2009 • Médaille d'OR Concours 2011



Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon

Millésime 2008 • Médaille d'ARGENT Concours 2010

