

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus sur le millésime 2019

Ce millésime 2019 a connu une pluviométrie exceptionnellement faible en Pic Saint Loup, 560mm.

Un hiver doux et un printemps sec ont contribué à l'excellent état sanitaire. Le début de l'été a été marqué par un épisode de canicule intense le 28/06. L'orage du 10 septembre a été providentiel, il a permis d'achever correctement les maturités et rééquilibrer les baies.

Pour ce millésime 2019 particulièrement sec, le secteur Pic Saint-Loup a tiré son épingle du jeu avec des rendements corrects et un bel équilibre.

Clos des Combes 2019

AOC Pic Saint Loup

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

Sols : Calcaires durs

Rendement : 45hl/ha

Degrés : 14.50% 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 : Août 2019

Dégustation : Robe pourpre aux reflets bleutés.

Le nez est très expressif. Se mêlent des arômes de raisin frais, de cerise et de laurier. La bouche est délicate et aérienne. On y retrouve des arômes de fruits et suivent des notes de menthol. Les tanins sont soyeux et la persistance aromatique est remarquable.

Température de service : 16 à 18°C

Accords : Apéritif, risotto aux cèpes et au parmesan, wok de poulet au curry et lait de coco

Vin de friandise et de plaisir.

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus on 2019

This 2019 vintage experienced exceptionally low rainfall in Pic Saint Loup, 560mm.

A mild winter and a dry spring contributed to the excellent health. The start of the summer was marked by an intense heat wave on June 28th. The storm of September 10th was providential, it made it possible to correctly complete the maturities and rebalance the berries.

For this particularly dry 2019 vintage, the Pic Saint-Loup sector fared well with decent yields and a good balance.

Clos des Combes 2019

AOC Pic Saint Loup

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

Soils : Hard limestone

Yields : 45hl/ha

Degrees : Alcohol 14.50%

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 : August 2018

Degustation : Purple dress with blue highlights. The nose is very expressive. Aromas of fresh grapes, cherries and bay leaves are presents. The palate is delicate and light. We find fruit aromas and notes of menthol. The tannins are silky and the aromatic persistence is remarkable.

Serving temperature : 16 to 18°C

Food pairing : Aperitif, risotto with cepe and parmesan, chicken wok with curry and coconut

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 2017 • 91

«[...] propose des senteurs de noir olives et pierres concassées, suivies par des éléments salés de viande rôtie et les prunes. Un mélange 50-50 de Grenache et Syrah, moyen à corsé, avec des tanins souples, un sensation en bouche douce et longue, soyeuse; Nez qui évoque la réglisse et le noir cerises.

Millésime 2016 • 90

Millésime 2015 • 90

Millésime 2013 • 90

Millésime 2012 • 88

**bettane +
desseuve**

Bettane et Desseuve

Millésime 2017 • 15.50/20 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

