



MÉDAILLE D'ARGENT

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus sur le millésime 2022

2022 aura été un millésime complexe et éreintant, une fois de plus.

Au niveau climatique, la sécheresse et la canicule estivale, l'épisode de grêle du 24 Juin ne nous ont pas épargné. Les pluies de fin août/début septembre ont été salvatrices, elles ont permis de finir les maturations et nous ont offert de beaux équilibres.

Après les 3 années de conversion, nous signons le premier millésime en Agriculture Biologique.

Une vendange saine et un travail irréprochable à la vigne et en cave révèlent un millésime 2022, réussi sur les 3 couleurs.

Clos des Combes 2022

AOC Pic Saint Loup



Vin de friandise et de plaisir

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

Sols : Calcaires durs

Rendement : 45hl/ha

Degrés : 14.50% en volume

Vinification : Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaision 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 : Novembre 2023

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 Neactaire fermier.





Challenge
Millésime **BIO**

MÉDAILLE D'ARGENT

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus on 2022 vintage

2022 will have been a complex and backbreaking vintage, once again. At the climatic level, the drought and the summer heat wave, the hailstorm episode of June 24 did not spare us. The rains at the end of August/beginning of September were beneficial, our grapes could finish the ripening and gave us a nice balance.

After 3 years of conversion into organic Farming, we sign the first vintage AB.

A healthy harvest and impeccable work in the vineyard and in the cellar reveal a 2022 vintage, successful in all 3 colours.

Clos des Combes 2022
AOC Pic Saint Loup



A delightful wine for pleasure

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 : Novembre 2023

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.



PRESSE - MEDAILLES ET CONCOURS

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

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



Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2018 • 91

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 +
desseave**

Bettane et Desseave

Millésime 2020 • 91/100 et Médaille Bronze *Prix Plaisir*

Millésime 2019 • Médaille d'Argent *Prix Plaisir*

Millésime 2017 • Médaille d'Argent *Prix Plaisir*

«Un vin agréable et harmonieux. C'est long et persistant sur la crème de mûre et les notes poivrées.»

Millésime 2017 • 15.50/20 Médaille d'Argent *Prix Plaisir*

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



Challenge Millésime Bio

Millésime 2022 • Médaille d'ARGENT



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

