

# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



## Focus sur le millésime 2020

Ce millésime était annoncé précocement. Il l'a été. Les alternances au printemps de fortes chaleurs et de précipitations significatives ont assuré un bon développement végétatif. Les chaleurs estivales, sans excès, ont ensuite accéléré le cycle de maturation.

**La qualité des vins est donc très ambitieuse sur ce millésime 2020**

## D'ici on voit la mer...2020

AOP Pic Saint-Loup

### **Assemblage**

50% Syrah - 50% Grenache

### **Sols**

Eboulis calcaires

### **Rendement**

45hl/ha

### **Degrés**

13.50% en volume

### **Vinification**

Pressurage direct. Fermentation maîtrisée à 16°C. Elevage de 3 mois sur lies fines dans le chai climatisé avec bâtonnages selon dégustation.

### **Mise en bouteille**

Janvier 2021

### **Dégustation**

Très jolie robe pétale de rose.

Le nez se dévoile par des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

La bouche est très agréable avec une belle fraîcheur, du fruit, de la légèreté, une belle longueur et finit par une douce sensation désaltérante.

### **Température de service**

8 à 10°C

### **Accords**

Apéritif, thon rouge snacké sauce teriaki, pâtes aux tomates séchées et mozzarella di Bufala.

**Vin élégant et raffiné**

# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



## Focus on 2020 vintage

*This vintage was announced early. He was. The alternations in spring of high heat and significant temperatures ensured good vegetative development. The summer heat, without excess, then accelerated the maturation cycle.*

**The quality of the wines is therefore very ambitious for this 2020 vintage.**

## D'ici on voit la mer...2020

AOP Pic Saint-Loup

### **Blend**

50% Syrah - 50% Grenache

### **Soils**

Limestone scree

### **Yield**

45hl/ha

### **Degrees**

13.50% en volume

### **Vinification**

*Beautiful powder pink dress. A fleshy nose with aromas of mango, vine peach and cedar. The mouth is fresh on the attack, slightly peppery on the finish. The whole is charming.*

### **Bottling**

January 2021

### **Degustation**

*Very pretty rose petal dress.*

*The nose is revealed by notes of citrus and exotic fruits.*

*The palate is very pleasant with a nice freshness, fruit, lightness, a good length and ends with a sweet thirst-quenching sensation.*

### **Serving temperature**

8 à 10°C

### **Food pairing**

*Aperitif, seared red tuna with teriaki sauce, pasta with sundried tomatoes and mozzarella di Bufala.*

### **Elegant and refined wine**

# CHÂTEAU LANCYRE

## PIC SAINT LOUP

*Le Pic Saint-Loup, depuis le millésime 2017 est reconnu en Appellation d'Origine Protégée.*

*D'ici on voit la mer... est née lors d'une balade, la montée au Pic Saint-Loup, véritable repère de toute la région.*

*Du sommet, la vue se perd à 360° sur les vignes, la garrigue, les roches calcaires, les Cévennes, la silhouette de la Grande-Motte, les salins du Midi et sur les reflets scintillants de la Méditerranée.*

### Guide Hachette

Millésime 2019 • 1 étoile ★

Millésime 2018 • **Coup de Coeur** et 2 étoiles ★★

«C'est une ballade au sommet du Pic qui a inspiré ce joli nom de cuvée aux auteurs de ce rosé de pressurage direct (syrah et grenache). Les sensations sont au diapason : une robe pâle et limpide, un nez expressif entre fruits à noyau et bonbon, des saveurs franches, fraîches, élégantes et ce qu'il faut de gras.»



### Wine Advocate

Millésime 2019 • 91

Millésime 2018 • 92



### Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2018 • OR Concours 2019



### Concours Terre de Vins

Millésime 2018 • ARGENT Concours 2019



### Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon

Millésime 2017 • OR Concours 2018

Millésime 2019 • OR Concours 2020



### Concours Elle à table 2018

Millésime 2017 • OR Concours 2018

