



# 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.**

## Lac des Figuiers 2022

Appellation Languedoc Protégé

### Croquant et fruité

#### Assemblage

50% Syrah - 40% Grenache - 10% Cinsault

#### Sols

Eboulis calcaire

#### Rendement

45hl/ha

#### Degrés

13.50% en volume

#### Vinification

Assemblage de moûts en pressurage direct. Fermentation maîtrisée à 18°C. Elevage de 3 mois sur lies fines dans le chai climatisé avec bâtonnages selon dégustation.

#### Mise en bouteille

Janvier 2023

#### Dégustation

Belle robe aux reflets pomelo.

Le nez a beaucoup d'éclat. Il est dominé par des notes de petits fruits rouges ( fraises des bois, garriguettes) et des notes de jasmin. La bouche est très séduisante ; elle est légère, sapide et très longue.

#### Température de service

8 à 10°C

#### Accords

Dip de crudités sauce ciboulette, sushis, risotto de poulet, grillades





# 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.***

## Lac des Figuiers 2022

Appellation Languedoc Protégé

### Sweet and Pleasure Wine

#### **Blend**

50% Syrah - 40% Grenache - 10% Cinsault

#### **Soils**

Limestone scree

#### **Yield**

45hl/ha

#### **Degrees**

13.50% en volume

#### **Vinification**

*Blend of press must. Temperature-control (18°C). Ageing for 3 months on fine lees in an air-conditioned cellar with stirring according to results of tasting samples.*

#### **Bottling**

January 2023

#### **Degustation**

*Very pale pink color.*

*The nose is fresh dominated by exotic notes (pineapple, pomelo) enhanced by a lemony finish.*

*The palate is fresh, balanced with a minty finish.*

#### **Serving temperature**

8 à 10°C

**Food pairing :** *platter of crudités, sushi, chicken risotto, grilled foods.*



# PRESSE – MEDAILLES ET CONCOURS



## Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2021 • 89  
Millésime 2019 • 90  
Millésime 2018 • 90  
Millésime 2017 • 90  
Millésime 2015 • 89-91  
Millésime 2014 • 91  
Millésime 2013 • 88  
Millésime 2012 • 88  
Millésime 2011 • 91

« Un des meilleurs rosé que j'ai goûté en 2012. »

Millésime 2010 • 90  
Millésime 2007 • 90

« Lancyre élabore l'un des plus beaux rosé de la planète [...] Pour sa 2eme année consécutive, ce domaine a produit l'un des meilleurs rosé au monde. »

Millésime 2006 • 90



## Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2022 • OR Concours 2023  
Millésime 2021 • OR Concours 2022  
Millésime 2019 • ARGENT Concours 2020  
Millésime 2018 • ARGENT Concours 2019  
Millésime 2015 • OR Concours 2016  
Millésime 2009 • ARGENT Concours 2010  
Millésime 2001 • OR Concours 2002  
Millésime 2000 • OR Concours 2001  
Millésime 1997 • OR Concours 1998



## Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon

Millésime 2015 • OR Concours 2016  
Millésime 2014 • OR Concours 2015  
Millésime 2009 • OR Concours 2010  
Millésime 2006 • ARGENT Concours 2007  
Millésime 2003 • OR Concours 2004



## Elizabeth Gabay MW

Millésime 2020 • 90/100



## Bettane et Desseauve

Millésime 2016 • 15.5/20  
« N'oubliez pas les rosés, magnifiques. »  
Millésime 2012 • 14.5/20  
Millésime 2011 • 15/20  
Millésime 2010 • 15/20  
Millésime 2007 • 13.5/20

## Wine Spectator

### Wine Spectator

Millésime 2011 • 90  
Millésime 2009 • 89  
Millésime 2007 • 88  
Millésime 2005 • 88



## Wine Enthusiast

Millésime 2013 • 90



## Guide Hachette des vins

Millésime 2019 • 1 étoile ★

