CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus sur le millésime 2023

On a coutume de dire que les années se suivent...et qu'elles ne se ressemblent pas. L'effet millésime dans le monde agricole est un fait évident. Néanmoins, ces dernières années, nous subissons un évènement climatique sévère qui perturbe nos vendanges. Les pics de chaleur subis fin août puis début septembre ont entraîné une forte concentration des raisins et un départ précicpité des vendanges.

Face à la pression à la vigne et aux équilibres des baies extra-ordinaires, ce millésime a une vraie saveur de victoire !

Lac des Figuiers 2023

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 2024

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 - 34270 Valflaunès - Tél : 33 (0)4 67 55 32 74 - Fax : 33 (0)4 67 55 23 84 - contact@chateaudelancyre.com - www.chateaudelancyre.com

CHÂTEAU LANCYRE
PIC SAINT LOUP

Focus on 2023 vintage

It is customary to say that the years follow each other... and that they are not the same. The vintage effect in the agricultural world is an obvious fact. However, in recent years, we have suffered a severe climatic event which disrupted our harvests. The heat peaks experienced at the end of August and then at the beginning of September led to a high concentration of grapes and a hasty start to the harvest.

Faced with the pressure on the vines and the balance of the extraordinary berries, this vintage has a real taste of victory!

Lac des Figuiers 2023

Appellation Languedoc Protégé

Sweet and Pleasure Wine

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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 2024

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.*

Château Lancyre - 34270 Valflaunès - Tél : 33 (0)4 67 55 32 74 - Fax : 33 (0)4 67 55 23 84 - contact@chateaudelancyre.com - www.chateaudelancyre.com

PRESSE - MEDAILLES ET CONCOURS

Robert Parker - Wine Advocate

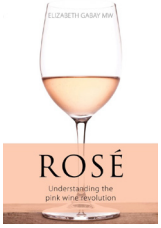
Millésime 2021 • 89
Millésime 2019 • 90
Millésime 2018 • 90
Millésime 2017 • 90
Millésime 2015 • 89-91
Millésime 2014 • 91
Millésime 2013 • 88
Millésime 2012 • 88
Millésime 2011 • 91
« Un des meilleurs rosé que j'ai gouté en 2012. »
Millésime 2010 • 90
Millésime 2007 • 90
« Lancyre élabore l'un des plus 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

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 ★

Château Lancyre - 34270 Valflaunès - Tél : 33 (0)4 67 55 32 74 - Fax : 33 (0)4 67 55 23 84 - contact@chateaudelancyre.com - www.chateaudelancyre.com