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 !

D'ombre et de lumière 2023

AOC Languedoc

Cultivé sur les vignes orientés nord-est

Assemblage : 80% Roussanne - 10% Viognier -10% Carignan Blanc
Terroir : Calcaires durs
Rendement : 40hl/ha
Degrés : 13,5% en volume
Vinification : Pressurage doux suivi de débourbage puis fermentation en fûts de chêne de 400 litres.
Elevage 6 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers.
Mise en bouteille : Février 2024
Dégustation : Robe légèrement dorée.
Le nez s'ouvre sur des fleurs blanches puis sur des notes de fruits exotiques avec en fond une trame légèrement vanillée.
La bouche est pleine, elle est à la fois fraîche, gourmande et avec un boisé très délicat. La longueur est remarquable.
Température de service : 10 à 12°C
Accords : Sushi, Filets de Saint Pierre sauce fenouil, Foie gras au torchon , crevettes Thaï au Curry et lait coco, AOC Pélardons des Cévennes.

Elégance et complexité.

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!

D'ombre et de lumière 2023

AOC Languedoc

Grown on vineyard sites facing north-east

***Blend** : 80% Roussanne - 10% Viognier -10% Carignan Blanc*
***Solls :** Hard limestone*
***Yields** : 40hl/ha*
***Degrees:** Alcohol 13.5%*
***Vinifications :** Gentle pressing followed by settling then fermentation in 400-litre oak casks.*
Six months' maturation with regular stirring on oak casks.
***Bottled** : February 2024*
***Degustation** : Dress slightly golden.*
The nose opens on white flowers then on exotic fruit notes with a slightly vanilla background.
The mouth is full, it is both fresh, greedy and with a very delicate woody. The length is remarkable.
***Serving temperature :** 10 to 12°C*
***Food pairing :** Sushi, Saint Pierre fillets with fennel sauce, Foie Gras, Thai prawns with curry and cocomilk and AOC Pélardon des Cévennes goat's cheese*

Elegance and complexity.

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

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

HACHETTE 2023 • Millésime 2021 ★

« Fermentée et élevée en fût, cette roussanne (80%), discrètement florale au nez, prend son envol en bouche : de la rondeur, du gras, des notes subtilement vanillées sur fond de miel de fleurs et de fruits jaunes et une finale très vivace qui tient l'ensemble en équilibre. Un vrai de Méditerranée, taillé pour la table ».

HACHETTE 2015 • Millésime 2012 ★

« Un vin dont on peut dès à présent apprécier le fruité de pêche blanche et d'agrumes, tonique et frais»

HACHETTE 2011 • Millésime 2008 ★
HACHETTE 2010 • Millésime 2007 ★★
HACHETTE 2006 • Millésime 2006 ★
HACHETTE 2003 • Millésime 2000 ★★
HACHETTE 2002 • Millésime 1999 ★

ertdeVin
NE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

Vert de Vin
Millésime 2019 • 15.50/20

bettane + desseauve

Bettane et Desseauve
Millésime 2012 • 14/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

La Revue du Vin de France
Millésime 2005 • 14.5/20
Millésime 2004 • 14/20

GUIDE HUBERT DES VINS

Guide Hubert des Vins
Millésime 2007 • 16/20

Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon
Millésime 2013 • Médaille d'OR Concours 2016
Millésime 2007 • Médaille de BRONZE Concours 2009
Millésime 2001 • Médaille d'OR Concours 2003
Millésime 2000 • Médaille d'ARGENT Concours d 2002