

# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



## Focus sur le millésime 2018

L'hiver 2018 a été pluvieux et avec un épisode de neige exceptionnel début mars.

Le début du printemps a été frais puis chaud et très humide entraînant une pousse rapide de la végétation.

L'orage du 11 juin a marqué la fin de cette période instable et a laissé place à un temps chaud et sec pour le reste de l'été. Un été indien s'est installé en septembre et octobre permettant une cueillette à la maturité optimale des raisins.

2018 est un millésime solaire avec comme particularité une pluviosité exceptionnelle (1300mm sur l'année / 950mm en moyenne sur le Pic Saint-Loup).

Les vins sont expressifs, concentrés et avec une fraîcheur remarquable qui les rend très élégants.

## Le Rosé 2018

Appellation Languedoc Protégé

**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 2018

**Dégustation :** Robe pétale de rose reflets brillants. Le premier nez est marqué par des arômes de petits fruits rouges suivis de pomelos et de fleur d'oranger. L'attaque en bouche est charnue et fruitée. Un vin gourmand d'une belle fraîcheur et avec une belle longueur en bouche.

**Température de service:** 8 à 10°C

**Accords :** cocktail de crudités, sushis, risotto de poulet, grillades

**Vin de friandise et de plaisir.**

# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



## Focus on 2018

*Winter 2018 was wet and there was exceptional snowfall at the beginning of March.*

*Spring started off cool then got warm and very damp, promoting rapid growth of the canopy.*

*A storm on June 11 marked the end of these unstable conditions and was followed by hot, dry weather for the rest of the summer. September and October witnessed an Indian summer allowing the fruit to be picked at peak ripeness.*

*2018 is a sun-kissed vintage with exceptional rainfall as a defining feature. Rain totalled 1,300 mm over the year and 950 mm on average in the Pic Saint-Loup.*

*The wines are expressive and concentrated and show remarkable freshness which makes them extremely elegant.*

## Le Rosé 2018

Appellation Languedoc Protégé

**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 2019

**Degustation:** Rose petal hue with brilliant highlights.

*The nose is marked by red berry fruit aromas on first pour then pomelo and orange blossom. The attack on the palate is fleshy and fruity. This is an indulgent wine offering up wonderful freshness and great length on the palate.*

**Serving temperature:** 8 à 10°C

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

**Sweet and Pleasure Wine**



### Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2017 • 90

Millésime 2015 • 89-91

« *Le Rosé 2015 est juteux, croquant avec une acidité vive et des notes classiques de fraise, de zeste de citrons et de fleurs. C'est une haute qualité, un rosé versatile à boire tout au long de l'année.* »

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 2018 • AGRENT 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



### Bettane et Desseauve

Millésime 2016 • 15.5/20

« *N'oubliez pas les rosés, magnifiques.* »

Millésime 2012 • 14.5/20

« *Parfaitement réussi dans son style, avec une gourmandise évidente. Il procure une sensation de sucrosité qui le portera plutôt à l'apéritif. La vie en rose, vous dit-on...* »

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

