

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP



Focus sur le millésime 2020

Ce millésime était annoncé précoce. 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

Le Rosé 2020

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 2021

Dégustation

Couleur rose très pâle.

Le nez est frais dominé par des notes exotiques (ananas, pomelos) relevé par une finale citronnée.

La bouche est fraîche, équilibrée avec une finale mentholée.

ture 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 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.

Le Rosé 2020

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 2021

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.*

Sweet and Pleasure Wine



Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2018 • 90

«Arômes de fraise, de melon et de pêche apparaissent sur le nez du Rosé 2018, un assemblage de 50% Syrah, 40% de Grenache et 10% Cinsault. Vinifié en cuve acier à température contrôlée, c'est un vin pur, sec, exemple du rosé du Languedoc, réalisé à haut niveau»

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 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



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

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

