

CHATEAU DE
LANCYRE

en Pic Saint Loup



Rouge Grande Cuvée 2008

Appellation Coteaux du Languedoc

Assemblage : Syrah (75%) - Grenache (15%)

Mourvedre (10%)

Eboulis argilo-calcaires

35 hl/ha - 14 % en volume

Vinification traditionnelle- Erafage total, cuvaion de 25 à 28 jours à température contrôlée (25°C à 30°C). Pigeages, remontages et délestages selon dégustation.

Elevage en demi-muids neufs ou d'un vin pendant 18 mois dans le chai climatisé.

Mise en bouteille : Juin 2010

La Robe est rouge profonde aux reflets bleutés. Le nez est franc. Au premier nez s'exprime des notes de cacao. Après agitation les fruits noirs apparaissent ainsi que des notes épicées (poivre blanc) et empyreumatiques (fumé). La bouche est fraîche et fruitée avec beaucoup de finesse, les tanins sont très soyeux. Belle longueur.

Température de service : 18 à 20°C

Accords : Canatte farcie, pigeons sur canapés, tournedos.

Vin riche et puissant

Red Grande Cuvée 2008

Appellation Coteaux du Languedoc

Blend : syrah (75%)-grenache (15%)-mourvedre (10%)

Clay-limestone scree.

35hl/ha-Alcohol 14 %

Traditional wine-making methods. Total destemming, 25 to 28-day vatting with temperature control (25°C to 30°C). Pumping-over, punchdown and rack-and-return according to results of tasting samples. Aged 18 months in french « haute futaie » oak. New or one year old half-hogsheads in an air-conditioned cellar.

Bottled : June 2010

Deep red with bluish highlights. Clean nose. Notes of cocoa are revealed on the initial pour. After swirling, dark fruits along with spice (white pepper) and empyreumatic notes are exuded (smoke). Fresh, fruity palate with very silky tannins showing abundant finesse and substantial length.

Serving temperature : 18 to 20°C

Food pairing : Stuffed duckling, flambéed roast pigeon with giblets or tournedos steak.

Rich, powerful wine