

**Château Lancyre – La Rouvière |
Coteaux du Languedoc | BIO
France (LANGUEDOC) — 2024**

Domaine

Ch. de Lancyre

Le vignoble du Château de Lancyre est situé dans le sud de la France sur un terroir d'exception du Languedoc, la prestigieuse appellation Pic Saint Loup.

Au pied du Pic St Loup, entre les Cévennes et le Mont Ventoux, se trouve le Château de Lancyre. Le château a été construit au XVIIe siècle sur les ruines d'une forteresse du XIe siècle. Le château et les 37 hectares de vignes sont rachetés par la famille Durand en 1970. La rénovation démarre aussitôt et des vignes de Syrah et Grenache sont plantées. Aujourd'hui, ce domaine se compose de 128 hectares de vignes AOC.

Vinification

Un pressurage doux des raisins est suivi de la séparation du jus par gravité. La fermentation a lieu à 18 ° C. Le vin mûrit sur sa levure pendant quatre mois, avec des baies régulières.

Dégustation

C'est un vin avec une combinaison de fraîcheur et de soleil, avec une belle couleur dorée. Un arôme clair est celui des fruits agrumes, suivi du citron confit, des figues et du tilleul. En bouche, c'est un vin frais, avec des notes d'abricot sec et de fleurs blanches, suivi d'une longue finale riche en minéralité.

Mets adaptées

Poisson - cuit | Crabe | Bouillabaisse | Cuisine Thaïlandaise | Poisson - Sole meunière | Plats - curry | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Viognier, Marsanne, Roussanne

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8 - 10 ° C

