Wijnfiche

Château Lancyre - Clos des Combes | Pic Saint Loup | 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 XVIe siècle sur les ruines d'une forteresse du XIIe 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

Le rendement à l'hectare est limité à 45hl par ha. Vinification traditionnelle: cuvaison de 18 jours, avec les remontages, les délestages et les pigeages nécessaires (pompage ou inondation de jus, vidange et coulée rapides de jus, moût à agiter). Après cela, le vin est élevé dans une cave climatisée, pendant au moins 8 mois dans de grandes cuves.

Dégustation

Couleur rouge profond avec un éclat violet. Au nez, des arômes de bleuets sauvages légèrement fumés et de cerises. Celles-ci s'estompent et cèdent la place à des notes douces de réglisse et d'herbes. En bouche, le vin est rond, fruité, riche et ample. Finale longue et soyeuse avec un goût persistant de noix de cajou, d'épices et de cèdre et de réglisse.

Mets adaptées

Viande de veau - fumé | Rôti | Canard | Cassoulet | Fromage - Tomme

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Syrah, Grenache
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

