

**CHÂTEAU DE LANCYRE
D'OMBRE ET DE LUMIERE AOP
LANGUEDOC**

Couleur de vin : Blanc

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Vinification et élevage : Cuvée élaborée par pressurage doux, débouillage par gravité. Fermentation maîtrisée à 18°C. Elevage de 4 mois sur lies fines dans le chai climatisé avec bâtonnages selon dégustation.

Degré d'alcool : 13,5°C

Millésime : 2018

Type d'Agriculture : Conversion en agriculture biologique

Cépage(s) : 80% Roussane, 10% Carignan blanc et 10% Viognier

Dégustation : Robe jaune pâle éclatante. Le nez est aromatique, dominé par des senteurs florales (tilleul, acacia) et quelques notes d'agrumes. La bouche s'ouvre sur une attaque fraîche, suivent des arômes d'agrumes, la finale est marquée par des notes minérales, salines. La longueur est très belle et la sensation générale très agréable.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A déguster maintenant ou dans les 5 ans à venir.

