

**CHÂTEAU DE LANCYRE  
LA GRANDE CUVÉE AOP PIC SAINT-LOUP**

**Couleur de vin :** Rouge

**Terroir :** Eboulis argilo-calcaires

**Vinification et élevage :** Vinification traditionnelle- Eraflage total, cuvaision de 25 à 28 jours à température contrôlée (25°C à 30°C). Pigeages, remontages et délestages selon dégustation. Elevage en fûts neufs et d'un vin pendant 18 mois dans le chai climatisé.

**Degré d'alcool :** 14,5°C

**Millésime :** 2017

**Type d'Agriculture :** Conversion en agriculture biologique

**Cépage(s) :** Syrah (75%), Grenache (15%) et Mourvèdre (10%)

**Dégustation :** Robe sombre et profonde. Le nez est complexe. En premier lieu, apparaissent des notes de torréfaction qui laissent place rapidement à des notes de cèdre, de piment et de pivoine. La bouche est riche à la fois très concentrée et d'une belle finesse. Un vin au fort potentiel de garde.

**Accords mets et vins conseillés :**



**Conservation :** A déguster maintenant ou dans les 8/10 ans à venir.

