

**CHÂTEAU DE LANCYRE
D'ICI ON VOIT LA MER
AOP PIC SAINT LOUP**

Couleur de vin : Rosé

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Vinification et élevage : Pressurage direct.
Fermentation maîtrisée à 16°C. Elevage de
3 mois sur lies fines dans le chai climatisé
avec bâtonnages selon dégustation.

Degré d'alcool : 13,5°C

Millésime : 2019

Type d'Agriculture : Conversion en
agriculture biologique

Cépage(s) : 50% Syrah, 40% Grenache et
10% Cinsault

Dégustation : Robe rose pâle aux reflets
brillants. Nez très flatteur aux notes
d'agrumes (mandarine, citron) et une
touche mentholée. En bouche, belle
présence, une fraîcheur agréable, du
ressort et de la légèreté. Un rosé très
délicat à la palette aromatique dominée
par les agrumes.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A déguster maintenant ou
dans les 2 ans à venir.

