

**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.

