

**CHÂTEAU DE LANCYRE  
VIEILLES VIGNES AOP PIC SAINT-LOUP**

**Couleur de vin :** Rouge

**Terroir :** Eboulis argilo-calcaires

**Vinification et élevage :** Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaison de 21 jours à température contrôlée (28°C à 30°C). Pigeages, remontages et délestages selon dégustation. Elevage en cuve dans le chai climatisé.

**Degré d'alcool :** 14,5°C

**Millésime :** 2018

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

**Cépage(s) :** 50 % Syrah et 50 % Grenache

**Dégustation :** Vin d'un rouge profond. Le premier nez est marqué par des notes très intenses de cacao, suivent la réglisse, le poivre puis apparaissent des fruits rouges frais (cerise). La bouche est très longue, concentrée, les tanins très soyeux. La finale est réglissée, généreuse et fraîche (mentholée).

**Accords mets et vins conseillés :**



**Conservation :** A déguster maintenant ou dans les 5/7 ans à venir.

