

# CHÂTEAU LANCYRE

## PIC SAINT LOUP

### Focus sur le millésime 2023

On a coutume de dire que les années se suivent...et qu'elles ne se ressemblent pas. L'effet millésime dans le monde agricole est un fait évident. Néanmoins, ces dernières années, nous subissons un évènement climatique sévère qui perturbe nos vendanges. Les pics de chaleur subis fin août puis début septembre ont entraîné une forte concentration des raisins et un départ précipité des vendanges.

**Face à la pression à la vigne et aux équilibres des baies extra-ordinaires, ce millésime a une vraie saveur de victoire !**

### Clos des Combes 2023

AOC Pic Saint Loup



Vin de friandise et de plaisir

**Assemblage :** Syrah (50%) - Grenache (50%)

**Sols :** Calcaires durs

**Rendement :** 45hl/ha

**Degrés :** 14.50% en volume

**Vinification :** Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaision de 18 jours à température contrôlée (25°C maximum).

Remontages, délestages et pigeages selon dégustation.

Elevage en cuve dans le chai climatisé.

**Mise en bouteille :** Août 2024

**Dégustation :** Belle robe rouge soutenue, brillante aux reflets bleutés. Le premier nez est marqué par des arômes fumés, puis suivent la cerise mûre et des notes de garrigue (thym, romarin). La bouche est très ronde, fruitée, riche, pleine et d'une très belle longueur. Les tanins sont très soyeux et ronds, la finale réglissée et épicée.

**Température de service :** 16 à 18°C

**Accords :** Apéritif, pâtes au pesto, entrecôte grillée, lapin à la moutarde, St Nectaire fermier.



# CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

## Focus on 2023 vintage

*It is customary to say that the years follow each other... and that they are not the same. The vintage effect in the agricultural world is an obvious fact. However, in recent years, we have suffered a severe climatic event which disrupted our harvests. The heat peaks experienced at the end of August and then at the beginning of September led to a high concentration of grapes and a hasty start to the harvest.*

***Faced with the pressure on the vines and the balance of the extraordinary berries, this vintage has a real taste of victory!***

## Clos des Combes 2023

AOC Pic Saint Loup



*A delightful wine for pleasure*

**Blend :** Syrah (50%) - Grenache (50%)

**Soils :** Hard limestone

**Yields :** 45hl/ha

**Degrees :** Alcohol 14.50%

**Vinification :** Traditional wine-making methods. Total destemming. 18-day vatting with temperature control (25°C maximum). Pumping-over, rack-and-return and punching of the cap depending on tasting results. Tank ageing in an air-conditioned cellar.

**Bottled :** August 2024

**Degustation :** Beautiful deep, brilliant red with bluish tints. Smoke aromas emerge first on the nose followed by ripe cherry and garrigue herb notes of thyme and rosemary. The palate is very round, fruity, rich and full with substantial length. The tannins are very silky and round and the finish spicy and liquoricy.

**Serving temperature :** 16 to 18°C

**Food pairing :** Aperitif, pasta with pesto sauce, grilled ribeye steak, rabbit with mustard and St Nectaire farmhouse cheese.



# PRESSE – MEDAILLES ET CONCOURS

**Wine Spectator** **Wine Spectator** « Ultimate Guide to Value»  
Millésime 2015 • 90

**Wine & Spirits** **Wine and Spirit** « Exceptional wine in Languedoc- Roussillon»  
Millésime 2015 • 91



**Robert Parker - Wine Advocate**

Millésime 2018 • 91

Millésime 2017 • 91

«[...] propose des senteurs de noir olives et pierres concassées, suivies par des éléments salés de viande rôtie et les prunes. Un mélange 50-50 de Grenache et Syrah, moyen à corsé, avec des tanins souples, un sensation en bouche douce et longue, soyeuse; Nez qui évoque la réglisse et le noir cerises.

Millésime 2016 • 90

Millésime 2015 • 90

Millésime 2013 • 90

Millésime 2012 • 88

**bettane +  
desseave**

**Bettane et Desseave**

Millésime 2020 • 91/100 et Médaille Bronze *Prix Plaisir*

Millésime 2019 • Médaille d'Argent *Prix Plaisir*

Millésime 2017 • Médaille d'Argent *Prix Plaisir*

«Un vin agréable et harmonieux. C'est long et persistant sur la crème de mûre et les notes poivrées.»

Millésime 2017 • 15.50/20 Médaille d'Argent *Prix Plaisir*

Millésime 2016 • Médaille de Bronze *Prix Plaisir*

Millésime 2015 • 14/20

Millésime 2013 • 15/20 **Coup de Coeur**

Millésime 2012 • 15/20 **Coup de Coeur**

Millésime 2011 • 14/20

Millésime 2009 • 14/20

Millésime 2007 • 14/20



**La Revue du Vin de France**

Millésime 2010 • 14.5/20

« Jolie tenue en bouche, longueur sur le fruit, structure équilibrée en finale.

Style bien élaboré et de belle expression. Un classique à boire maintenant ou à garder 2 ans. »

Millésime 2006 • 15/20

Millésime 2005 • 14.5/20



**Challenge Millésime Bio**

Millésime 2022 • Médaille d'ARGENT



**Concours Général Agricole de Paris**

Millésime 2009 • Médaille d'OR Concours 2011

**Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon**

Millésime 2008 • Médaille d'ARGENT Concours 2010

