

CHATEAU DE LANCYRE



D'ici on voit la mer...

Robe: pétale de rose

Nez: notes d'agrumes et de fruits exotiques

Bouche : belle fraîcheur, du fruit, de la légèreté, une belle longueur

et finit par une douce sensation désaltérante

Gastronomie: Apéritif, thon rouge snacké sauce teriaki, pâtes aux

tomates séchées et mozzarella di Bufala

Garde: 1 à 3 ans

Service: autour de 9°

Appellation

AOP Pic Saint Loup

Localisation et superficie

Valflaunès (34) - 80 ha

Cépage(s)

50% Syrah - 50% Grenache

Sol(s

Eboulis calcaires

Viticulture

Agriculture biologique, rendements de 45hl/ha

Vinification et élevage

Elevage de 3 mois sur lies fines



