

CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus sur le millésime 2020

Le millésime 2020 a été précocé. L'alternance de fortes chaleurs au printemps et de précipitations significatives a permis d'assurer un bon développement végétatif. L'été a été chaud sans pic caniculaire, les maturités douces. Les pluies de fin août ont été bénéfiques pour l'équilibre des baies. Les vendanges ont été précoces et courtes, elles ont commencé le 28 août pour se terminer le 23 septembre.

Un millésime 2020 d'une belle concentration et d'une belle fraîcheur.

Vieilles Vignes 2020

AOP Pic Saint-Loup - Sélection parcellaire

Richesse et élégance

Assemblage : Syrah (65%) - Grenache (35%)

Terroir : Eboulis argilo-calcaires

Rendement : 40hl/ha

Degrés : 14.50% en volume

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

Mise en bouteille : Janvier 2023

Dégustation : Robe soutenue et profonde. Un premier nez de chocolat puis après agitation, des fruits rouges (mûre, framboise) suivis de notes mentholées. La bouche est fraîche, savoureuse (tapenade, réglisse et menthol), riche, charnue, longue, les tanins très élégants.

Température de service : 18 à 20°C

Accords : Canard aux olives, Rôti de bœuf en croûte, Tome de brebis

Potentiel de garde : 7 à 10 ans



CHÂTEAU LANCYRE

PIC SAINT LOUP

Focus on 2020

The 2020 vintage was early. The alternation of hot weather in spring and the significant precipitation permit a good vegetative development. The summer was hot without a scorching peak, with mild maturities. The rains at the end of August were beneficial for the balance of the berries. The harvest was early and short, it began on August 28 and ended on September 23.

A 2020 vintage of great concentration and freshness.

Vieilles Vignes 2020

AOP Pic Saint-Loup - Sélection parcellaires

A rich and élégant wine

Blend : Syrah (65%) - Grenache (35%)

Soils : Clay-limestone scree

Yield : 40hl/ha

Degrees : Alcohol 14.5%

Vinification : Traditional wine-making methods. Total destemming, 21-day vatting with temperature control (28°C to 30°C). Pumping-over, punchdown and rack-and-return according to results of tasting samples. Aged in tanks in an air-conditioned cellar.

Bottled : January 2023

Degustation : Deeply coloured. On first pour, the nose shows chocolate notes then flows into red fruit (blackberry, raspberry) followed by menthol notes after swirling. The palate is fresh, savoury, rich and fleshy with aromas of olive paste, liquorice and menthol. Lengthy exposure and extremely elegant tannins.

Serving temperature : 18 to 20°C

Food pairing : Duck with olives, roast beef in a crust, sheep tome cheese

Aging potential : 7 to 10 years



LE GUIDE HACHETTE DES VINS

HACHETTE 2023 • Millésime 2019

«**Coup de Coeur**»

HACHETTE 2020 • Millésime 2017

HACHETTE 2016 • Millésime 2013

HACHETTE 2014 • Millésime 2011

HACHETTE 2012 • Millésime 2009

HACHETTE 2011 • Millésime 2008

HACHETTE 2010 • Millésime 2007

HACHETTE 2009 • Millésime 2006

HACHETTE 2008 • Millésime 2005

HACHETTE 2007 • Millésime 2003

HACHETTE 2004 • Millésime 2001



Terre
de Vins

Terre de Vins

Millésime 2018 • 17/20

« Il embaume la garrigue, la lavande, la violette, les épices, le toucher en bouche est tout en fraîcheur et en fluidité, avec un équilibre aérien d'où rien ne dépasse, malgré une structure puissante. Cet assemblage Syrah Grenache est l'exemple même de l'identité de l'AOC, un grand vin sans l'ombre d'un fût. »

Millésime 2017 • OR Concours 2019



Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2011 • OR Concours 2013

Millésime 2010 • BRONZE Concours 2012

Millésime 2007 • ARGENT Concours 2009

Millésime 2005 • ARGENT Concours 2007

Millésime 1995 • OR Concours 1997



Concours Grands Vins Languedoc Roussillon

Millésime 2017 • OR Concours 2019

Millésime 2014 • OR Concours 2016

Millésime 2013 • OR Concours 2015

Millésime 2012 • ARGENT Concours 2014

Millésime 2011 • ARGENT Concours 2013

Millésime 2009 • ARGENT Concours 2011



Robert Parker - Wine Advocate

Millésime 2017 • 92

«Version forte après une grêle détruit le millésime 2016. Concentré, sombre et intense, il offre des notes de pierre concassée, notes presque chocolatées de mûres et notes de myrtilles et Cassis. Un mélange de 65% de syrah et de 35% Grenache, corsé et riche, avec une texture veloutée et une longue, longue finale. C'est un exemple typique du Pic Saint Loup»

Millésime 2015 • 91

Millésime 2014 • 90

Millésime 2013 • 90

Millésime 2007 • 91-92

Millésime 2012 • 90

Millésime 2006 • 91

Millésime 2010 • 90+

Millésime 2004 • 91

Millésime 2009 • 89

Millésime 1998 • 89

Millésime 2008 • 88

**bettane +
desseauve**

Millésime 2019 • 91/100 et Bronze Prix Plaisir

Millésime 2017 • Or Prix Plaisir

«Une révélation à ce prix, parfait équilibre entre maturité des parfums de fruits et de garrigue et fraîcheur de la bouche.

Millésime 2015 • 15.5/20

Millésime 2013 • 15/20

Millésime 2010 • 15.50/20

Millésime 2012 • 15/20

Millésime 2009 • 15/20

Millésime 2011 • 15.50/20



La Revue du Vin de France

Millésime 2011 • 14.5/20

Millésime 2007 • 15.5/20

Millésime 2005 • 15/20

Wine Spectator

Wine Spectator

Millésime 2008 • 91

Millésime 2001 • 90

