



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **Château Lancyre « Vieilles Vignes » - Pic Saint Loup aop**

**Appellation :** Pic Saint Loup

---

**Cépage :** Syrah, Grenache

---

**Région :** Languedoc

---

**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.

---

**Garde :** 7 à 10 ans

---

**Dégustation :** Robe rouge sombre. Le premier nez est marqué par des notes de fruits noirs mêlés d'épices douces. Après agitation, se libèrent des notes de cerise, olive noire et réglisse. La bouche est ronde, veloutée, fruitée, la finale réglissée. Très belle longueur avec des tanins très fondus et une sensation de fraîcheur très agréable.

---

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

---

**Producteur :** Le Château de Lancyre est situé au coeur du hameau éponyme. C'est un hameau traditionnel bâti sur une colline calcaire fait de vieilles demeures en pierres locales.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)