



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



**Château de Lancyre » Coste d'Aleyrac » -
Pic Saint Loup aop**

Appellation : Pic Saint Loup

Cépage : Syrah (50%) - Grenache (40%) - Carignan (10%)

Région : Languedoc

Vinification : Vinification traditionnelle. Eraflage total, cuvaision de 15 jours à température contrôlée (25°C maximum). Remontages, délestages et pigeages selon dégustation. Elevage en cuve dans le chai climatisé.

Dégustation : La robe est d'un rouge profond et soutenu. Le premier nez s'exprime sur des notes de cerise noire et de rose. Après agitation nous trouvons des arômes d'olive noire, de réglisse et d'épices. La bouche est pleine, charnue. Se dégagent des saveurs d'olives noires et de zan. La finale est longue, fraîche, les tanins élégants.

Accords : Piperade, pintade aux morilles, assiette de charcuterie, St Félicien.

Producteur : Le Château de Lancyre est situé au cœur 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 - contact@chais-saint-laurent.com