Esprit de Garrigue- Château de Lancyre
AOP Languedoc 2024

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique.	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan	14°	12,5%

Finesse, délicatesse, ivresse.

Rondouillards

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Tannins soyeux | Fruité | Rond

Service

L'accord parfait
Grillades et barbecue & Légumes grillés

Le contre-pied facile
Charcuterie artisanale

Apogée 2026
Garde 2028

Dégustation

Oeil
Rouge profond aux reflets violacés, brillante et gourmande.

Nez
Nez expressif marqué par les fruits rouges et noirs mûrs (cerise, mûre), accompagné de notes épicées et légèrement garrigue évoquant le thym et les herbes méditerranéennes.

Bouche
La bouche est souple et généreuse, portée par un fruit juteux et une structure équilibrée. Les tanins sont fins et bien intégrés, laissant place à une finale chaleureuse et légèrement épicée.

Château de Lancyre

Situé au cœur de l'appellation Pic Saint-Loup, au nord de Montpellier, le Château de Lancyre bénéficie d'un environnement sauvage et préservé. À la tête du domaine, Régis Valentin cultive une vision exigeante du métier de vigneron, profondément ancrée dans le travail de la vigne. Convaincu que la qualité du vin naît avant tout dans les raisins, il porte une attention minutieuse à chaque étape culturale. Le vignoble s'étend sur un terroir pluriel mêlant cailloutis calcaires, marnes, colluvions et alluvions. Cette diversité de sols permet d'exprimer toute la

complexité et la fraîcheur des vins du Pic Saint-Loup. En cave, l'intervention reste mesurée afin de préserver l'équilibre naturel du fruit et du terroir. Les cuvées de Lancyre se distinguent par leur gourmandise, leur fraîcheur et leur finesse, fidèles à la philosophie de Régis Valentin : créer des vins porteurs de plaisir et d'émotion.

Pays
France

Région
Languedoc-Roussillon

Appellation
AOP Languedoc

Esprit de Garrigue- Château de Lancyre

AOP Languedoc 2024

Les alibis d'ouverture

- C'est la garrigue !
- Le Soleil dans le verre, assurément.
- On ouvre la suivante ?

L'avis de l'expert Vineaste

Un vin convivial et solaire qui capture l'âme du Sud : fruit éclatant, épices délicates et une belle buvabilité. Une cuvée accessible et gourmande, parfaite pour les moments simples et les repas entre amis.

Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !