

Lirac Rouge millésime 2007

Cuvée Saint Valentin

Médaille d'Or Avignon - 1 étoile au Guide hachette 2010



Origine : La richesse du Grenache (40% de l'assemblage), l'intensité de la Syrah (40%) complétés par le Mourvèdre ont donné naissance à ce très beau vin.

Terroir : Ce vin est l'expression la plus profonde du terroir de notre appellation. L'âge des vignes dépasse 40 ans en moyenne. Elles se situent sur les coteaux argilo-calcaires composés de gros galets roulés.

Vinification : sélection rigoureuse des raisins, macération longue de 3 semaines avec contrôle des températures suivi d'un élevage sur lies fines en cuve. Une partie (50% à 60%) est élevée en barriques durant 9 mois.

Dégustation :

Robe : grenat sombre

Nez : pruneau, fruits à noyaux : griotte, prune, vanille, moka, c'est une explosion d'arômes.

Bouche : l'attaque est ample, harmonieuse, les tanins apparaissent, ils sont puissants, ils laissent présager d'une grande longévité. La cuvée St Valentin est une valeur sûre de l'appellation Lirac

Accord : agneau, gibier, entrecôte sauce marchand de vin, température de service : 17°.

Evolution : idéal d'ici à fin 2013.