

Lirac Rouge récolte 2009

TERRA ANCESTRA



Origine : Nous avons créé TERRA ANCESTRA afin de rendre hommage à l'héritage que nous ont transmis nos prédécesseurs. Ce sont eux qui ont planté les vignes qui donnent aujourd'hui naissance à ce vin, ce sont eux encore qui nous ont transmis leur savoir-faire acquit avec patience et respect de la nature. Nous sommes fiers de cet héritage.

Assemblage : Triptyque Grenache, Syrah Mourvèdre. La richesse du Grenache (33%), l'intensité de la Syrah (33%) complétés par la robustesse du Mourvèdre (33%) donnent ce très beau vin.

Terroir : Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire très sévère. Seules les plus vieilles parcelles sont retenues avec des rendements faibles. Les vignes se situent sur les terrasses argilo-calcaires de l'appellation LIRAC.

Vinification/Elevage: la sélection parcellaire est complétée par un tri sélectif au quai de réception. Après de longues macérations de plus de cinq semaines, TERRA ANCESTRA est élevée en barriques neuves (chêne des Vosges) pendant 12 mois. Afin de préserver toute sa puissance cette cuvée n'est pas filtrée même à l'embouteillage.

Dégustation :

Robe : rouge pourpre intense.

Nez : Au nez se mêlent des effluves de vanille Bourbon, de Moka, les fruits rouges sont présents. A l'agitation le grillé de la barrique laisse place aux petits fruits rouges frais : cassis, framboise.

Bouche : l'attaque en bouche impressionne, la concentration, le caractère racé, puissant de ce vin marquent le dégustateur. Mais les tanins sont soyeux et d'une grande finesse. La finale est longue et harmonieuse.

Accords mets/vins : Classique : pièce de bœuf sauce au poivre ou marchand de vin, daube du Marinier (plat local) Original : entremet au chocolat. Température de service : 17°

Evolution : 10 ans.

Quantité disponible millésime 2009 : 10 000 bouteilles

RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR
www.vignerons-de-roquemaure.com