

Lirac

Saint-Valentin 2014



Assemblage

La richesse du Grenache (40% de l'assemblage), l'intensité de la Syrah (40%), complétées 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

De couleur sombre, rouge profond aux reflets violacés. Il est limpide et dense. Le disque est éclatant. Le premier nez est aromatique, riche, puissant et développe des odeurs de pain grillé, de cassis, de poivre noir. Après aération, il s'ouvre sur des notes de cuir fin, de boisé vanillé. La bouche est pleine, étoffée. Les tanins sont présents, rémanents sur une finale fraîche qui lui confère un beau potentiel de garde. Bonne longueur en bouche. Beau vin, équilibré qui célébrera un mariage d'amour et de raison avec un dos de biche sauce grand veneur, un civet de sanglier, une oie rôtie.

Accords mets/vins

Agneau, gibier, entrecôte sauce marchand de vin
température de service : 17°

Evolution

Idéale d'ici à fin 2019.