



AOP Lirac Rouge Monseigneur de la Rovère

Cépages

Grenache, Mourvèdre, Syrah

Terroir

Vignes âgées de 30 ans situées sur l'ensemble des 3 terroirs de Lirac : 1) Hautes terrasses alluviales du Rhône constituées de galets de quartz roulés et d'argile rouge charriés depuis les Alpes. 2) Versants constitués d'éboulis de fragments de calcaire. 3) Plaine constitué de sables fins gris et jaune riches en éléments de quartz mis en place par des rivières provenant des Cévennes.

Vinification

La vendange éraflée est vinifiée en macération traditionnelle de 25 à 30 jours. La fermentation est conduite entre 25 et 28°C. Un élevage traditionnel en cuve donne à ce vin la structure nécessaire à un vin de garde.

Dégustation

Couleur rubis éclatante. Nez épice et mentholé, légèrement musqué où s'exprime la typicité du cépage syrah sur le terroir Lirac. L'attaque est souple et suivie par une bouche à la structure ample, aux tanins puissants. Aux senteurs de musc, de genévrier et d'épices se mêlent des notes de fruits rouges et de myrtille.

Accompagnement

Cette cuvée accompagne les viandes blanches braisées et les viandes rouges grillées ou en sauce.

Température de service

Entre 16 et 18°C.

Potentiel de garde :

Six à sept ans.

