

Lirac

Terra Ancestra



Assemblage

Ce vin est issu d'un assemblage de Syrah et de Mourvèdre.



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

Après une longue macération de plus de cinq semaines, les cuves de Syrah et de Mourvèdre sélectionnées sont entonnées et élevées en barriques neuves pendant 12 mois. Après la mise en bouteille, le vin est vieilli dans notre chai pendant un an avant sa mise en marché.



Dégustation

- **Robe** : ce vin présente une couleur rouge sombre. Il est limpide aux reflets mauves denses, étincelants
- **Nez** : aromatique, complexe, fin et développe une grande palette aromatique, fruits noirs, cuir, tabac blond, vanille, muscade, prune, santal. C'est un nez magnifique qui est l'apanage d'un grand vin
- **Bouche** : équilibrée et allie puissance et finesse. Les tanins sont présents, fins, enrobés, aux grains serrés. Beau vin avec une persistance aromatique intense de 7 à 8 caudalies. C'est un vin étoffé qui tend vers un équilibre velouté



Accords mets/vins

Classique : pièce de bœuf sauce au poivre, daube provençale (viande marinée dans du vin rouge accompagnée d'ail, d'olives, de thym...) ou pourquoi pas un entremet au chocolat.



Température de service : 17°C



Evolution

Vin pouvant se conserver 5 à 10 ans.