

## Lirac

# Saint-Valentin

*Im Jahr 1866 zerstört die *Phylloxéra vastatrix* auch „die Flecken von Roquemaure“ genannt, die Weinberge. Ein Winzer aus Roquemaure erweist in Rom die Reliquien von dem Heiligen Valentin und bringt sie in sein Dorf um die Reben gegen diese Krankheit zu schützen. Heute ist der Heilige Valentin der Schutzpatron von Roquemaure und wird am 14. Februar gefeiert.*



### Traubensorten

Die Intensität der Syrah, das Temperament der Mourvèdre, und das Ganze abgerundet mit Grenache lassen diesen wunderbaren Wein entstehen.



### Anbaugebiet

Dieser Wein ist der beste Ausdruck des Anbaugebiets unserer Appellation. Die Weinstöcke sind meistens mehr als 40 Jahre alt. Sie befinden sich auf Lehm und tonhaltigen Hängen die meist mit grossen Kieselsteinen gemischt sind. Der maximale Ertrag beträgt 43 hl/ha.



### Weinherstellung

Gärung, dann Mazeration während ungefähr 4 Wochen mit ständiger Kontrolle der Temperatur, tägliches Umpumpen. Danach wird dieser Wein in 300 Liter Eichenfässern (Vicard, Bernard, Seguin Moreau, Boutes) 9 Monate lang ausgebaut.



### Weinprobe

- **Farbe** : dunkle Farbe, tiefrot, mit violetten Reflexen. Klar und dicht.
- **Aroma** : Aromatisch, ausdrucksvoll, stark, Geruch von geröstetem Brot, schwarzer Johannisbeere, schwarzem Pfeffer. Nach Luftkontakt entwickeln sich Noten von Leder und Vanille.
- **Geschmack** : Vollmundig. Die Tannine sind vorhanden. Ein frischer Abgang mit gutem Alterungspotential. Eine ausgeprägte Nachhaltigkeit im Mund. Ein schöner, ausgewogener Wein.



### Zusammenspiel Wein/Speisen

Zu Hirsch mit Pfeffersauce geniessen, oder einem Chili con carne oder einem Stiergulasch..



**Verkostungstemperatur:** 17°C.



### Lagerfähigkeit :

Kann direkt getrunken werden oder 5 bis 7 Jahre gelagert werden