

Lirac

Magnum Saint-Valentin

En 1866 le phylloxéra, alors appelé "tâches de Roquemaure", dévaste le vignoble. Un vigneron de Roquemaure fit l'acquisition à Rome de reliques appartenant à Saint Valentin qu'il ramena dans son village dans le but de protéger le vignoble de nouvelles maladies. Aujourd'hui, Saint Valentin est le saint patron du village, où il est fêté le 14 février.



Assemblage

L'intensité de la Syrah, la richesse du Mourvèdre complétés par le Grenache 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. Le rendement maximum est de 43 hl/ha.



Vinification

Fermentation puis macération pendant 4 semaines avec maîtrise des températures, remontages quotidiens. Ce vin est ensuite élevé en fûts de 300L (Vicard, Bernard, Seguin Moreau, Boutes) pendant 9 mois.



Dégustation

- **Robe** : de couleur sombre, rouge profond aux reflets violacés. Il est limpide et dense. Le disque est éclatant
- **Nez** : 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
- **Bouche** : 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



Accords mets/vins

A déguster accompagné d'un plat relevé d'une sauce au poivre ou un dessert au chocolat.



Température de service : 17°C.



Evolution

Vous pouvez l'apprécier pendant une durée de 5 à 7 ans.