

Maby  
domaine



## Lirac « Bel Canto » 2015

### SITUATION DU VIGNOBLE :

Plateau de galets roulés de Lirac

### ENCEPAGEMENT :

Grenache Noir (100%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 52 ans

DATE DES VENDANGES : 21 et 26 septembre 2015

RENDEMENT : 32 hl / hectare

### MODE DE VINIFICATION :

- Vendanges en caisses
- Pas d'éraflage
- Fermentation pendant 5 semaines
- Délestages, remontages et pigeages

ELEVAGE : En demi-muids neufs pendant 15 mois.

MISE EN BOUTEILLES : Janvier 2017 (6 200 bouteilles)

### DISTINCTIONS:

- Robert Parker : 90-93/100
- Guide Gilbert & Gaillard 2017 : 92/100

## NOTES ET COMMENTAIRES

### DEGUSTATION

« La cuvée « Bel Canto », issue de Grenache élevé en demi-muids neufs, est un vin concentré, doté d'une belle élégance, présentant de très jolies notes de fruits subtilement sucrées, de lavande, de fleurs et de poivre blanc.

Bel Canto pourrait finir par être un véritable blockbuster. Il peut se garder une dizaine d'années. » (Site de Robert Parker)

### ACCOMPAGNEMENT

- Viandes rouges en sauce (Gibier et petit gibier)
- Andouillette de Troyes
- Viandes rouges grillées (Côte de bœuf, bavette, etc.)

### TEMPERATURE DE SERVICE :

A boire entre 15 et 17°

### POTENTIEL DE GARDE :

15 ans