

Maby
domaine



Lirac « Nessun Dorma » 2014

SITUATION DU VIGNOBLE :

Plateau de galets roulés de Lirac

ENCEPAGEMENT :

Grenache Noir (55%) et Syrah (45%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 38 ans

DATE DES VENDANGES : Du 13 au 26 septembre 2014

RENDEMENT : 40 hl / hectare

MODE DE VINIFICATION :

- Eraflage
- Fermentation pendant 5 semaines
- Délestages, remontages et pigeages

ELEVAGE : En fûts de chêne neufs pendant 15 mois pour la syrah et élevage en cuve pour le Grenache

MISE EN BOUTEILLES : Février 2016 (20 000 bouteilles)

DISTINCTIONS:

- Robert Parker : 90/100
- Guide Gilbert et Gaillard 2017 (91/100)
- Guide Bettane & Desseauve 2017 : 14/20
- Revue du Vin de France : 14.5/20 (millésime 2012)
- Jancis Robinson : 16/20 (millésime 2012)

NOTES ET COMMENTAIRES

DEGUSTATION

« Robe grenat jeune. Nez fin, boisé, toasté sur fond de fruits noirs mûrs, D'épices douces, de zan. Bouche remarquable d'équilibre, de densité aromatique. Les parfums d'élevage soutiennent parfaitement les épices et le fruit. Un lirac sans fausse note. (Guide Gilbert & Gaillard 2017)

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