

Maby
domaine



Lirac « Costa Diva » 2016

SITUATION DU VIGNOBLE :

Parcelle de viognier dite « Les Coudoulières » située sur les coteaux de Saint Laurent les Arbres (sables et galets) et parcelle de grenache dite « La Plane » située sur le plateau de galets roulés de Lirac.

ENCEPAGEMENT : Viognier (66%) / Grenache (34%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 37 ans

DATE DES VENDANGES : Le 12 (viognier) et le 13 septembre (grenache) 2016

RENDEMENT : 37 hl / hectare

MODE DE VINIFICATION :

- Débourbage
- Fermentation en fûts de chêne neufs
- Bâtonnage régulier
- Pas de fermentation malolactique

ELEVAGE : En fûts de chêne neufs pendant 4 mois

MISE EN BOUTEILLES : Février 2016 (2400 bouteilles)

DISTINCTIONS :

- 1* au Guide Hachette 2018
- Recommandé par Jancis Robinson : 16.5/20 (*millésime 2014*)
- Wine Advocate : 91/100
- Jeb Dunnuck : 91/100
- La Revue du Vin de France : 13.5/20 (*millésime 2016*)
- Recommandé par le guide Bettane & Desseauve 2015 (14/20)
- Recommandé par le Guide Gilbert & Gaillard 2018 (93/100)

NOTES ET COMMENTAIRES

DEGUSTATION

« Robe or clair brillant. Nez typé, plaisant de fruits secs, d'abricot, de pêche de vigne, fond boisé. La bouche est puissante, dense, généreuse, aux arômes du nez prépondérants et exquis. L'ensemble est élégant, très équilibré, complexe. Un régal ! (Guide Gilbert & Gaillard 2018)

ACCOMPAGNEMENT

- foie gras
- Des fromages de caractère, affinés et aux arômes puissants.
- queue de lotte au beurre blanc

TEMPERATURE DE SERVICE :

A boire entre 10 et 12°

POTENTIEL DE GARDE :

10 ans