

Maby
domaine



Lirac «La Fermade» Rosé 2017

SITUATION DU VIGNOBLE (1.3 hectare) :
Coteaux de Saint Laurent des Arbres (Galets et Sables)

ENCEPAGEMENT : Cinsault (80%) et Grenache noir (20%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 38 ans

DATE DES VENDANGES : Le 1^{er} et le 6 septembre 2017

RENDEMENT : 30 hl / hectare

MODE DE VINIFICATION :

- Eraflage
- Débourage
- Macération à froid pendant quelques heures
- Fermentation à basse température
- Pas de fermentation malolactique

ELEVAGE : En cuve inox

MISE EN BOUTEILLES : Janvier 2018 (5 000 bouteilles)

DISTINCTIONS :

- John Livingstone : 3 *
- Guide Gilbert & Gaillard 2018 : 87/100

NOTES ET COMMENTAIRES

DEGUSTATION

« Robe rouge rosé clair. Nez intense et plaisant de petits fruits rouges croquants sur des notes crémeuses. La bouche est souple, ample, avec une puissance maîtrisée grâce à une certaine fraîcheur. Les arômes du nez sont là, la finale est doucement épicée » (Guide Gilbert & Gaillard 2018)

ACCOMPAGNEMENT

- Partenaire idéal des apéritifs
- Grillages d'été et barbecue
- Volailles marinées (Tikka Masala)

TEMPERATURE DE SERVICE :

A boire entre 8 et 10°

POTENTIEL DE GARDE :

Moins de 4 ans