

Maby
domaine



Lirac « La Fermade » rouge 2016

SITUATION DU VIGNOBLE (18 hectares) :

Plateau de Lirac (galets roulés)

ENCEPAGEMENT : Grenache noir (60%), Mourvèdre (20%) et Syrah (20%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 39 ans

DATE DES VENDANGES : Du 26 septembre au 6 octobre 2016

RENDEMENT : 39 hl / hectare

MODE DE VINIFICATION :

- Eraflage
- Macération pendant 5 semaines
- Délestages, pigeages, remontages

ELEVAGE : Cuve Inox

MISE EN BOUTEILLES : Novembre 2017 (90 000 bouteilles)

DISTINCTIONS:

- Robert Parker, Wine Advocate : 91/100
- Jeb Dunnuck : 91/100
- 2* au Guide Hachette 2018
- Guide Bettane et Desseauve 2016 : 14/20
- Guide Gibert & Gaillard 2018 : 86/100
- Guide de la RVF 2016 : 15 5/20

NOTES ET COMMENTAIRES

DEGUSTATION

« Robe pourpre. Nez engageant, aux accents d'épices douces, de fruits à noyau, de réglisse. Bouche méridionale à souhait tant par la nature de ses parfums que par sa puissance, sa chaleur bien maîtrisée. Une expression pure du terroir. »

ACCOMPAGNEMENT

- Viandes rouges grillées ou en sauce (bœuf bourguignon, joue de bœuf)

TEMPERATURE DE SERVICE :

A boire entre 15 et 17°

POTENTIEL DE GARDE :

10 ans