

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 2018 : 93/100
- La Revue du Vin de France : 14.5/20

## NOTES ET COMMENTAIRES

### DEGUSTATION

« Robe grenat légèrement évolué. Nez intense évoquant la griotte, des notes toastées grillées, fond boisé. En bouche, un vin tout en finesse, délicatesse qui laisse s'exprimer pleinement les arômes du nez. Ensemble d'une grande élégance. Remarquable. » (Guide Gilbert & Gaillard 2018)

### 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