

Maby
domaine



Lirac «La Fermade» Blanc 2017

SITUATION DU VIGNOBLE (6.7 hectares) :

- Plateau de Lirac (galets roulés)
- Coteaux de Saint Laurent des Arbres (sable et galets)

ENCEPAGEMENT : Clairette (43%) / Grenache (39%) / Picpoul (18%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

DATE DES VENDANGES : Du 24 Aout au 14 Septembre 2017

RENDEMENT : 26 hl / hectare

MODE DE VINIFICATION :

- Débourbage
- Fermentation à basse température
- Bâtonnage régulier
- Pas de fermentation malolactique

ELEVAGE : En cuve inox

MISE EN BOUTEILLES : Janvier 2018 (24 000 bouteilles)

DISTINCTIONS :

- Robert Parker : 89/100
- Jeb Dunnuck : 89/100 (millésime 2016)
- 1* au Guide Hachette 2017 (millésime 2015)
- Guide Gilbert & Gaillard 2018 (89/100)
- Guide Bettane & Desseauve 2018 (15/20)
- Wine advocate 90/100 (millésime 2014)

NOTES ET COMMENTAIRES

DEGUSTATION

« Robe or, aux reflets verts. Nez plaisant et fin évoquant l'abricot, la pêche, les fruits secs, ton floral. Bouche ample, riche, dense, enveloppante, où les arômes s'expriment avec liberté. Ensemble gourmand, avec une puissance maîtrisée. (Guide Gibert & Gaillard 2018)

ACCOMPAGNEMENT

- Un poisson noble, à chair ferme, de mer ou d'eau douce (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon, omble chevalier, truite)
- Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau)

TEMPERATURE DE SERVICE :

A boire entre 10 et 12°

POTENTIEL DE GARDE :

4 à 8 ans