

Maby
domaine



Lirac « Nessun Dorma » 2015

SITUATION DU VIGNOBLE :

Plateau de galets roulés de Lirac

ENCEPAGEMENT :

Grenache Noir (40%), Syrah (34%) et Mourvèdre (26%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 39 ans

DATE DES VENDANGES : Du 10 au 29 septembre 2015

RENDEMENT : 38 hl / hectare

MODE DE VINIFICATION :

- Eraflage
- Fermentation pendant 5 semaines
- Délestages, remontages et pigeages

ELEVAGE : En fûts de chêne neufs pendant 18 mois pour la syrah et le mourvèdre et élevage en cuve pour le Grenache

MISE EN BOUTEILLES : Juin 2017 (13 000 bouteilles)

DISTINCTIONS :

- Robert Parker : 90/100
- Guide Gilbert et Gaillard 2018 (90/100)
- Guide Bettane & Desseauve 2017 : 14/20
- Revue du Vin de France : 14.5/20 (millésime 2012)
- Jancis Robinson : 16/20 (millésime 2012)

NOTES ET COMMENTAIRES

DEGUSTATION

« Belle robe rubis jeune. Nez agréable de petits fruits rouges et noirs confiturés, note grillée, fond épicé. Bouche élégante, raffinée, très équilibrée, puissante aux arômes du nez généreux. Matière soyeuse, lisse, tanins enrobés. Finale épicée. Un régal ! (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