

Maby
domaine



Lirac « Nessun Dorma » 2016

SITUATION DU VIGNOBLE :

Plateau de galets roulés de Lirac

ENCEPAGEMENT :

Grenache Noir (50%) et Syrah (50%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

DATE DES VENDANGES : Du 26 au 30 septembre 2016

RENDEMENT : 39 hl / hectare

MODE DE VINIFICATION :

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

ELEVAGE : En fûts de chêne neufs pendant 15 mois pour la syrah et élevage en cuve pour le Grenache

MISE EN BOUTEILLES : Décembre 2017 (7000 bouteilles)

DISTINCTIONS :

- Jeb Dunnuck : 91-93/100
- Robert Parker : 90/100 (millésime 2015)
- Guide Hachette 2019 : 1 étoile
- Guide Bettane et Desseauve 2019 : 15/20
- John Livingstone : ***(*) millésime 2015

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