



LIRAC NESSUN DORMA 2017

Composée de Syrah, Grenache et Mourvèdre, issus des plus belles vignes du domaine, et élevés en fûts pendant douze mois, Nessun Dorma révèle la profondeur et la finesse de son terroir, et une complexité aromatique étonnante.

DISTINCTIONS :

ROBERT PARKER :
92/100 (millésime 2016)

JEB DUNNUCK : 93/100

**GUIDE GILBERT &
GAILLARD :** 93/100

**GUIDE BETTANE ET
DESSEAUVE :** 15/20



ENCÉPAGEMENT

Syrah (50%), Grenache (40%),
Mourvèdre (10%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

49 ans

RENDEMENT

22 hl / ha

ÉLEVAGE

En fûts de chêne pendant 18
mois

MISE EN BOUTEILLES

Mars 2019 (7 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

POTENTIEL DE GARDE

15 ans

« Robe concentrée, reflets rubis. Nez séducteur, d'une grande pureté aromatique. Concerto de fruits rouges et noirs, d'épices douces, de réglisse, de fleurs. Bouche enveloppante, charnue, charnelle, avec un défilé aromatique rare et gourmand. Superbe »

(Guide Gilbert & Gaillard)
