



LIRAC NESSUN DORMA 2018

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

DISTINCTIONS :

ROBERT PARKER : 91/100 (millésime 2017)

JEB DUNNUCK : 93/100 (millésime 2017)

GUIDE GILBERT & GAILLARD :
91/100

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE :
15/20 (millésime 2017)

WINE SPECTATOR : 91/100



ENCÉPAGEMENT

Syrah (80%), Grenache (20%),

ÂGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

RENDEMENT

34 hl / ha

ÉLEVAGE

En fûts de chêne pendant 18 mois

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2020 (4 000 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)
