



Certifié par FR-BIO-10

LIRAC NESSUN DORMA 2022

Composée de Syrah 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 :

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVÉ :
91/100

JEB DUNNUCK : 91/100

WINE ENTHUSIAST : 91/100
(millésime 2018)

GUIDE GILBERT & GAILLARD : 90/100
(millésime 2021)

GUIDE HACHETTE : 1 étoile
(millésime 2021)



ENCÉPAGEMENT

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

ÂGE MOYEN DES VIGNES

36 ans

RENDEMENT

20 hl / ha

ÉLEVAGE

En fûts de chêne pendant 12 mois

MISE EN BOUTEILLES

Août 2024 (10 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

POTENTIEL DE GARDE

15 ans

« Robe violacée très concentrée. Nez dense mariant notes fruitées et boisées. En bouche le bois est encore très présent mais révèle une qualité plaisante. Le vin est équilibré, dense bien qu'encore légèrement ferme en finale. »

(Guide Gilbert & Gaillard)