

LIRAC 2019

« DENTELLE NOIRE »

Domaine de La Rocalière



Situation : Sur la rive droite du Rhône face à Châteauneuf-du-Pape le vignoble de Lirac s'étend sur 4 communes étendues sur environ 550 hectares. Il ne produit que 5% de vin blanc.

Le domaine de la Rocalière a connu un réel rajeunissement depuis quelques années avec la reprise en main par Séverine et Mathilde Lemoine. Les deux sœurs ont succédé avec passion et enthousiasme à leur père, lors de son départ en retraite en 2009. Depuis, elles orientent leurs actions « au service du terroir », en témoigne d'ailleurs la conversion Bio (2012) puis biodynamique (2020) du domaine

Encépagement : Syrah 80%, Grenache 20%

Terroir : Terrasses de galets roulés sablonneuses.

Température de Service : 11 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2030

Observations : Nez d'une grande précision dévoilant des arômes de petits fruits rouges mûrs et macérés, puis d'épices, de sous-bois et de cuir. Bouche tout en finesse soutenue par des tanins puissants, chaleureux et arrondis, un corps ciselé et élégant et une large palette aromatique sur les petits fruits rouges et les épices toujours. Un vin d'une très belle maturité, tout en souplesse, qui magnifie le potentiel du terroir de Lirac. Une bouteille tout en dentelle.



Accords mets et vins : gardianne de taureau, pigeon en cocotte, Cailles rôtie aux herbes...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com