

Domaine Notre Dame des Pallières



LIRAC

CEPAGES

Grenache 80% - Syrah 20%

TERROIR

Sur 6 hectares, en coteaux dont les sols composés de galets de quarts roulés et d'argile rouge, posé sur un lit de sable, les vignes âgées d'une soixantaine d'années sont taillées en gobelet (sauf les syrah), et bénéficient d'un ensoleillement maximum avec un sous-sol frais.

VINIFICATION

Après une récolte manuelle, sévèrement triées, les raisins sont égrappés puis mis en cuve durant 15 jours, soutirage et élevage en cuves bétons.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin présente une robe profonde et brillante, d'un joli rouge carmin. Le nez, intense et complexe, exhale des arômes de fruits noirs, de cassis, de cerise noire et de tapenade enveloppés de notes de menthol et d'épices douces. La bouche est, à la fois ronde et concentrée, avec une jolie fraîcheur. La réglisse perçue au nez, s'exprime pleinement en bouche et se prolonge en finale avec des tanins de très jolie structure.

CONSEILS DU SOMMELIER

Accords culinaires : magret de canard
Température de service : 17-18°C
Potentiel de garde : 5 à 8 ans

