La Cave des Sommeliers

LIRAC ROUGE 2020 " LES MÛRES "
DOMAINE AMIDO

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	50% mourvèdre, 30% syrah, 15% grenache, 5% carignan

Note de dégustation :

La couleur est pourpre et soutenue.
Le nez intense séduit grâce à son bouquet complexe de fruits mûrs (fraise, cerise, cassis,...), de garrigues et d'épices. En bouche, ce vin charnu, souple et puissant est parfaitement équilibré. Ses tanins sont très soyeux et la persistance aromatique très longue.

Température de service :	17 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

Viande rouge : entrecôte de bœuf, agneau, gigue de biche, faon, râble de lièvre, sarcelle, ...

Commentaires du sommelier :

Entre Orange et Avignon, voici une appellation à découvrir absolument. Les vins y sont fruités, rond et juteux. Vous tomberez vite sous le charme de cette cuvée ensoleillée !

Puissance