



LIRAC ROUGE 2022 DOMAINE DU TAU

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault

Note de dégustation :

Vin de teinte grenat moyennement soutenue. Le nez présente des arômes de fruits rouges (fraise mara des bois, framboise), de notes de fruits noirs omniprésents (mûres, cassis), ainsi que des touches d'épices (macis, cumin). En bouche, ce vin généreux et équilibré est toujours dominé par un aspect bien fruité (fraise) et sa finale longue et juteuse évoque un soupçon de réglisse. Il gagnera à être aéré en carafe durant les premières années de dégustation (ou débouché deux heures en avance). Un vin qui plaira autant

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Côte de porc ibérique, Carré d'agneau provençal, Filet de boeuf au poivre

Commentaires du sommelier :

Le domaine du Tau, c'est avant tout l'histoire de 3 dégustateurs d'exception et amis, Bruno Ramirez, Jean-Luc Maldant et Thierry Chapusot. Ce trio aux compétences diverses et variés a su unir les talents de chacun pour créer un projet d'exception en AOC Lirac. Ce vin est la carte de visite du domaine. Issu d'un terroir argilo-calcaire et de galets-roulés, les vignes de Grenache, Syrah et Cinsault produisent un vin possédant beaucoup de finesse, un caractère fruité omniprésent agrémentées d'un soupçon d'épices. Un vin rond, déjà très accessible en dégustation mais qui pourrait se bonifier quelques années en cave.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

