



LIRAC ROUGE 2022 " LES COSSES " DOMAINE DU TAU

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 65% Grenache, 30% Syrah, 5% Mourvèdre

Note de dégustation :

Vin d'intensité faible à moyenne et de teinte grenat. Au premier nez, c'est le caractère fruité qui prédomine. Un fruit à parfaite maturité et rappelant les cerises notamment. Après aération, le deuxième nez gagne en complexité et offre des arômes d'écorce d'orange séchée, des notes d'épice (muscade) ainsi que de subtiles touches d'eucalyptus, voire de menthol. En bouche, les tanins sont hyper fins, l'harmonie d'ensemble est inouïe, combinant admirablement succulence, charpente délicate et fraîcheur. D'une grande

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une viande blanche ou rosée confite ou en sauce comme une souris d'agneau fondante au parfum de thym, un Osso Buco milanais, des travers de porc caramélisés à l'orange

Commentaires du sommelier :

« Les Cosses », c'est une sélection parcelle à très qualitative, issu d'un terroir de sable et de galets-roulés. Le rendement y est faible et offre un vin de belle intensité et d'une grande élégance. La finesse des tanins est incroyable, ceci notamment du au terroir sablonneux. C'est un vin complexe, à la texture soyeuse et suave, doté d'un charme indéniable. Un véritable coup de cœur de nos sommeliers !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

