



LIRAC ROUGE 2022 " LES AMBASSADEURS " DOMAINE DU TAU

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 60% Grenache, 25% Syrah, 10% Cinsault, 5% Mourvèdre

Note de dégustation :

Robe moyennement soutenue de teinte grenat. Il possède un caractère olfactif bien typé. Un vin complexe, au boisé raffiné, avec une touche fumée, des arômes délicats d'épices et de fruits noirs (mûres). En bouche, le boisé enrobe bien le vin qui offre notamment des arômes de chocolat noir. C'est un vin structuré, riche et généreux. Il profitera de quelques années de vieillissement en cave.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une daube provençale ou du pigeon. En saison, tentez un gibier tel qu'un filet de faon sauce grand veneur.

Commentaires du sommelier :

La Cuvée des Ambassadeurs, c'est avant tout un vin de petite production disponible en quantité très limitée. Cette bouteille est issue d'un choix parcellaire de vieilles vignes (50 ans) dont le très faible rendement engendre un vin intense et concentré. Il s'agit des meilleurs vignobles de Grenache et Syrah plantés sur un terroir de calcaire, sable et marne. Le vin sera ensuite élevé en fût de chêne (30%). Le résultat est excellent, offrant un vin au potentiel de garde remarquable et prometteur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

