

Domaine Haut-Lirou Rouge

Vignoble | *Languedoc*

AOP | *Pic Saint-Loup*

Typicité | *sec*

Fournisseur | *Domaine Haut-Lirou Vignobles Rambier*



TERROIR

Vignobles en terrasses sur pentes calcaires à 250m d'altitude.

CÉPAGE

Syrah (80%), Grenache (20%)

VINIFICATION

Vinification en cuves thermorégluées. Pigeages et remontages réguliers. Elevage en cuve inox pendant 8 mois.

DÉGUSTATION

VIN GOURMAND

Couleur | *Robe rouge soutenue, aux reflets violines.*

Nez | *Nez mentholée, aux notes de garrigue, cerises noires, griottes et terre fraîche.*

Bouche | *Attaque franche et ronde avec du volume et des tanins souples.*

ACCORDS METS

Viandes rouges grillées, bœuf, veau, cuisine espagnole, fromage à pâte molle.

SERVICE IDÉALE



17-18°C



CARTE DES VINS

Un vin à forte personnalité et une richesse aromatique gourmande.

