



# Domaine La Løyane

## Cuvée MARIE

Lirac - Rouge 2015

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Lirac
<b>Cuvée :</b>	Cuvée MARIE
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	Carignan (2%) / Clairette (1%) / Clairette rose (1%) / Grenache gris (2%) / Grenache (90%) / Syrah (4%)
<b>Alcool :</b>	15,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Issue de vignes centenaires, l'exigence du domaine est d'offrir cette cuvée les meilleurs millésimes. D'une robe noir désir, avec des notes de chocolat sur une pointe mentholée qui développe la fraîcheur et se complexifie dans les arômes de cerises



### ELABORATION

Culture conventionnelle.  
Vendanges manuelles.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Erafage.  
Elevage en demi-muid.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grenat, sombre, reflets noirs.  
**NEZ :** Complexe, élégant, puissants arômes de fruits rouges, subtils arômes de vanille.  
**BOUCHE :** Complexe, concentrée, veloutée, puissantes notes de fruits rouges, légères notes d'épices, tanins frais, souple, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 16°  
**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2025



**ACCORDS METS ET VINS :** Bécasse, Chevreuil



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : 2 étoile(s), Coup de coeur

Powered by Plugwine

