



# DOMAINE DE LA MORDORÉE

**Appellation** : LIRAC

Cuvée : la Dame Rousse

Millésime : 2017

Couleur : rouge

Surface : 22 Ha.

Rendement : 30 Hl/Ha.

Age des vignes : 40 ans

CÉPAGES :

Grenache 50 %

Syrah 50 %

**Terroir** : argilo-silicieux avec des galets roulés

**Vinification** : 20 jours de macération avec un contrôle des températures.

**Fermentation** : 100% en cuve inox

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

**Dégustation** :

**Robe** : rouge très sombre et très dense.

**Arômes** : très fruités (prune, fraise) floraux (violette), avec une note légèrement grillée

**En bouche** : tanins fins, du gras, finale très longue et fraîche

**Accords** : les viandes grillées, les daubes, les cuissons à l'étouffée, certains plats asiatiques.

**Température de service** : 18°C

**Potentiel de garde** : 2 à 8 ans

