



DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : LIRAC

Cuvée : la Dame Rousse

Millésime : 2018

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

