

<http://www.domaine-florence-mejan.com/vins/lirac/>



LES QUEYRADES

PERSONNALITÉ

Notre Lirac « Les Queyrades » est un vin qui revêt une robe rouge d'un rubis intense aux reflets pivoines.

Son bouquet, expressif et puissant met en avant des notes de fruits noirs.

En bouche, l'on discerne des arômes de fruits mûrs, (framboise, myrtille, groseille), rehaussé par une fine touche de réglisse. Généreux, doté d'une grande amplitude, il saura ravir vos papilles avec ses tanins soyeux.

SOLS & CÉPAGES

Sols de galets roulés, propice à l'élaboration de vins puissants.

- 70% Grenache
- 10% Cinsault
- 10% Mourvèdre
- 10% Syrah

NOTRE CONSEIL

Il a la particularité de pouvoir être gardé de 5 à 7 ans pour les oenophiles les plus patients.

En ce qui concerne sa dégustation, nous vous conseillons de l'ouvrir 20 minutes avant sa consommation afin qu'il développe le plein potentiel de ses arômes.

ACCORDS METS ET VIN

Accompagne à merveille gibier, viande rouge, fromage et chocolat.

Température de service de 18 à 20°.

Safra 2016. Jantar em 13/07/2021. Pantucci Trattoria.