



Lirac rouge Les Cosses Vacquières

Région	Vallée du Rhône / Ardèche
Appellation	Lirac
Producteur	Laudun Chusclan Vignerons / Maison Sinnae
Contenance	75cl
Cépages	70 % Grenache Noir - 30 % Syrah
Temp. de service	16 - 18°
Durée de garde	5 ans
Accords avec familles de plats	BOEUF FROMAGE GIBIER

Commentaire de dégustation

Belle robe violine brillante et intense. L'expression aromatique au nez est très charmeuse avec son bouquet d'arômes de fruits rouges gorgés de soleil. Ce vin enchante par son expression aromatique généreuse et la richesse de ses arômes fleuris et fruités (iris, pivoine, violette, mûre, confiture de myrtille). La bouche est ample, charnue, présente un bel équilibre et est très élégante avec des notes de poivre en rétro olfaction et une finale qui conserve une bonne fraîcheur.

