



“ROQUEDON”

Lirac "Roquedon" - 2017

Terroir

Vignoble de plateaux au sol de nature argilo-sablonneux recouvert de galets roulés.

Encépagement

Grenache noir,
Syrah,
Mourvèdre, Carignan

Vinification

Traditionnelle, en cuves inox. Vendange éraflée et foulée. Cuvaison de 18 jours avec pigeages. Elevage en cuves (majoritaire) et fûts de chêne (environ 15%).

Dégustation

Couleur rouge grenat intense et profonde. Au nez, les arômes de fruits rouges et noirs confits

(kirsch, mûre sauvage) dominant. La bouche est ample, suave, sur des arômes de liqueur de cassis et d'épices.

La structure tannique est harmonieuse et élégante grâce au charnu du vin. En finale, des notes légèrement réglissées donnent à ce vin une belle longueur et beaucoup de complexité.

Conseils de consommation

De 1 à 6 ans. A carafes sur la jeunesse.
Servir à une température de 17°C.

www.vignobles-alain-jaume.com