



*LIRAC ROUGE 2016 " HOMMAGE " D. AMIDO

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 50% mourvèdre, 30% grenache, 15% syrah, 5% carignan

Note de dégustation :

Mourvèdre, grenache, syrah et carignan sont associés pour le meilleur dans ce Lirac magnifique de complexité aromatique : violette, fruits mûrs, fines notes épicées. La bouche est ample, bâtie sur des tanins veloutés. Très joli retour de la violette et d' épices en finale qui apporte un surcroît d'élégance et de charisme à ce grand vin du sud de la vallée du Rhône.



Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



viande goûteuse, magret de canard aux épices, filet de bœuf au poivre, voir un chili con carne. Fromages affinés, pâte dure.

Commentaires du sommelier :

Le Domaine Amido se situe dans le village de Tavel, sur la rive droite de la vallée du Rhône, dans le département du Gard. Son terroir est composé sable argileux et de galets roulés, sols légers et très filtrant qui se caractérisent par leur aptitude au réchauffement rapide dès le printemps, et une avance en maturité remarquable à la récolte. C'est en 1987, que Christian Amido crée le Domaine Amido à Tavel. En 1990, il acquiert 6 ha en appellation Lirac. Aujourd'hui, c'est Amandine, Dominique et Antoine qui élaborent de grands vins de terroir à découvrir sans tarder !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

