



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



Domaine de l'Eyrolle LIRAC 2017

Le Domaine de l'Eyrolle, avec ses vignes de 30 ans, s'étend sur les trois terroirs de Lirac : les hautes terrasses alluviales du Rhône, les versants calcaires et les plaines de sable gris. Ces terroirs multiples donnent aux cépages toute la typicité de l'appellation.

NATURE DES SOLS : Vignes situées sur les trois terroirs de Lirac : hautes terrasses alluviales du Rhône composées de galets de quartz roulés et d'argile rouge, versant constitué d'éboulis de fragments de calcaires, plaine de sables fins gris et jaunes.

CEPAGES : Grenache Noir 80%, Syrah 20%,

VINIFICATION : Vendange éraflée puis vinifiée en macération traditionnelle 25 à 30 jours. Elevage traditionnel en cuve qui donne au vin la structure nécessaire à un vin de garde.

DEGUSTATION : Couleur rubis éclatante. Nez épice et mentholé, légèrement musqué. L'attaque est souple et suivie par une bouche à la structure ample, aux tanins puissants. Aux senteurs de musc, de genévrier et d'épices se mêlent des notes de fruits rouges et de myrtilles

ACCORDS METS & VINS : Servir entre 16 et 18°C avec viandes blanches braisées et viandes rouges grillées ou en sauce. Ou à apprécier après dîner. Garde de 6 à 7 ans.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677174 7
Carton : 3 76025677175 4

Carton de 6 x 75cl

