

www.voyager-magazine.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

VOYAGER-magazine.com: Le Domaine Haut-Lirou, un terroir du Languedoc

Découvrez le Haut-Lirou Rouge 2014 AOP Coteaux du Languedoc -Pic Saint-Loup. Un vin rouge plaisir...



Du bonheur à l'état pur. La marque de fabrique de notre domaine... Arômes intenses de fruits rouges confiturés et d'épices douces, une texture onctueuse, des tanins fondus. Laissez vous tenter.

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache : Terroir : Terrasses situées sur les pentes calcaires du Pic Saint-Loup au coeur de la garrigue, à 250 mètres d'altitude. Rendement : 30hl/ha.

Vinification : Récolte manuelle pendant la journée, vendange triée et égrappée en cave. Fermentation alcoolique sous contrôle permanent des températures (25°C maxi). Pratique quotidienne d'opérations d'extraction et d'homogénéisation: remontages, délestages, ou pigeages. Cuvaison d'une durée totale d'un mois. Décuvage et pressurage des marcs. Elevage : Elevage en cuve inox pendant 8 mois.

Dégustation : Belle robe rouge aux reflets pourpres. Nez riche de fruits rouges et de violette. Belle attaque en bouche, avec de la rondeur et des tanins fondus et concentrés, ainsi qu'une agréable sucrosité. La finale est longue et élégante, avec des notes de réglisse et de violette.

Température de service : 16- 18°C .

Accompagne les côtes de veau « grand mère », coq au vin et terrine de canard... Se déguste avec un reblochon de Savoie, un bouchon de Sancerre.

Informations : Domaine Haut- Lirou 34270 Saint Jean de Cuculles, tél. +33(0)4 67 55 38 50 - www.hautlirou.com