



Tradition – Millésime 2018



Rouge
Appellation : LIRAC



50% Grenache
50% Syrah



75cl

Terroir : Argileux sur galets roulés et argilo-calcaire sur cailloux blanc calcaire

Vinification : Vinification traditionnelle, raisins totalement égrappés. Longue macération et fermentation de 30 jours avec un contrôle des températures

Elevage : 6 mois sur lies fines

Capacité de vieillissement : Bon à boire maintenant, pourra cependant s'oublier pendant plusieurs années

Dégustation :

- Robe : rouge rubis
- Arômes : fruits rouges frais avec des notes de cassis et de mûres
- Bouche : ample et ronde avec une finale longue épicée aux arômes de réglisse

Accompagnement : Idéalement sur les viandes rouges grillées et fromages tendres

Température de service : 16 à 18°C



CONTACT

+33 6 19 15 42 72

contact@domainejocelynraoux.com

Suivez nous

@DomaineJocelynRaoux

