

CHÂTEAU D' AQUERIA

Since 1919



Lirac Rouge 2017

Cépages

Grenache Noir (50%), Syrah (25%), Mourvèdre (25%)

Terroir

Terrasses d'Argile et galets

Temps de Garde

6 à 7 ans

Température de consommation

14 à 16°C

Dégustation

Un millésime marqué par de fortes chaleurs ainsi qu'une grande sécheresse, où le grenache se trouve amoindri dans l'assemblage signe d'une coulure marquée.

Le Lirac rouge 2017 laisse à la syrah une place importante. Son nez mêle des notes de cassis et d'épices ainsi qu'une belle fraîcheur mentholée ; Grenache et Mourvèdre s'expriment en fin de verre apportant chaleur et intensité.

La bouche est harmonieuse et fine. La netteté du fruit est marquante et nous accompagne jusqu'en finale. La structure tanique est délicate, l'élevage maîtrisé en barrique apporte de légères notes torréfiées.

Distinctions:

- 86/100 Decanter (Lirac Rouge 2017)
- 85/100 Wine Advocate (Lirac Rouge 2017)
- 92/100 Wine Advocate (Lirac Rouge 2016)
- 92/100 Decanter World Wine Awards (Lirac Rouge 2016)
- 89-91/100: WINE ADVOCATE (Lirac R 2015)
- Coup de Coeur 2 étoiles: GUIDE HACHETTE 2018 (Lirac R 2015)
- 88/100: DECANTER (Lirac R 2015)
- 16/20: JANCIS ROBINSON (Lirac R 2015)
- Médaille d'Or: CONCOURS D'ORANGE 2017 (Lirac R 2015)

