



## CHÂTEAU LE DEVOY MARTINE

*AOP LIRAC, AOP CÔTES DU RHÔNE, IGP VINS DE PAYS*

EARL LOMBARDO M. & V. Propriétaires-Récoltants – 448 RN 580 - 30126 Saint-Laurent-Des-Arbres

Tél : +33 (0)4 66 50 01 23 — email : [ledevoymartine@sfr.fr](mailto:ledevoymartine@sfr.fr) – site : [www.chateauledevoymartine.com](http://www.chateauledevoymartine.com)

### **AOP Lirac Rouge 2018 – cuvée Fille Unique**

**Cépages :**

Grenache

**Rendements :**

22 hl/ha

**Vinification :**

Nous avons sélectionné une seule parcelle pour produire Fille Unique. Il provient d'une parcelle de grenache sur éboulis calcaire sur un coteau orienté au Nord. La fermentation alcoolique est traditionnelle en cuve béton. L'élevage se fait à 100% en cuve inox pendant 12 mois et ensuite 6 mois en bouteille.

**Dégustation :**

Il a une très belle couleur grenat. Nous découvrons ensuite des notes de fruits rouges. Son attaque est souple et équilibrée. Les tannins sont soyeux et élégants. Nous pouvons déguster des arômes de framboise et de chocolat. Il est typique du grenache

**Accompagnement gastronomique :**

Servir à 17-18°C. C'est un vin qui va vous accompagner tout au long du repas, de l'apéritif au fromage. Je vous le conseille sur une viande rouge ou un joli plat de légumes grillés mais aussi sur un moelleux au chocolat avec un cœur fondant de framboise.