



## 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 Via Secreta**

**91-93 Wine Advocate**

#### **Cépages :**

Syrah 20%, Grenache 20%, Mourvèdre 40%, Cinsault 20%

**Rendement :** 22 hl/ha

#### **Vinification :**

Vinification traditionnelle par type de cépage en cuve béton.

#### **Dégustation :**

Tout d'abord nous découvrons des arômes de poivre noir, de réglisse et ensuite une explosion de fruits noirs. Les tannins sont élégants et soyeux. En bouche, il développe des notes de fruits noir, de cassis, de violette et de poivre noir. C'est un vin complexe et ample qui mérite d'être un peu attendu.

#### **Accompagnement gastronomique :**

Servir à 17-18°C. Il sera très bon avec une belle côte de bœuf grillée, une daube Avignonnaise ou un osso bucco. Nous vous conseillons de le décanter une demi-heure avant de le déguster. A garder jusqu'à 8 ans.