

Réserve Saint Dominique



LIRAC

Vin issu de l'Agriculture Biologique

TERROIR

Côteaux plein sud
Sol d'argiles plus ou moins caillouteux

CEPAGES

65 % Grenache
30 % Syrah
5 % Mourvèdre

DEGUSTATION

Robe pourpre aux reflets aubergines. Nez riche et élégant aux notes de cerises noires, de mûres, puis de vanille, de fumé et de cacao. Attaque fraîche à la structure séveuse et puissante qui développe des tanins soyeux et charnus. La finale se fait gourmande avec ses fleurs de cacao et de toasté.

SERVICE

Servir à 18°C, à déguster entre 2 et 8 ans après l'année du millésime.

ACCORDS METS & VINS

Travers de porc au caramel
Cuisses de lapin confites et crème de potiron
Pastilla de pigeon

