



---

## ALAIN JAUME ET FILS



Nome: DOMAINE DU CLOS DE SIXTE

Annata: 2014

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: LIRAC

Colore: ROSSO

Vitigno: 50% GRENACHE NOIR, 35% SYRAH, 15% MOURVEDRE

Formati: 750 ml

Coltura: I vigneti di LIRAC si affacciano su Châteauneuf du Pape, dall'altra sponda del Rodano. La geologia è paragonabile a quella dei terreni di Châteauneuf du Pape. Ci sono strati di quarzo (ciottoli levigati) e argilla rossa mescolati, di origine alluvionale e trasportati dalle Alpi milioni di anni fa. Questi ciottoli costituiscono un sostrato prezioso per la produzione di grandi vini, per una AOP come LIRAC, meno conosciuta.

In cantina: Selezione delle uve in vigna e fermentazione in vasche di acciaio termoregolate, per circa 18 giorni, con follature regolari. Affinamento per 14 mesi in vasche di cemento (70%) e botti di rovere francese (30%).

Caratteristiche: Colore rosso porpora intenso. Al naso, gli aromi di frutta candita, rossa e nera (ciliegia, ribes nero, mora) dominano. Il palato è pieno, dolce, speziato con un finale che presenta note di liquirizia e pepe, con una bella persistenza.

Un vino di grande finezza ed eleganza, degno dei più grandi terroir della valle del Rodano.

Abbinamenti: Preparazioni strutturate a base di carni rosse, selvaggina e cacciagione e formaggi di struttura

Servizio: Circa 17°C