



AOC Lirac

**BRIN DE GARRIGUES
2024**

ROUGE
75CL

Privilège
DOMAINE MABY



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : ARGILE ROUGE À GALETS ROULÉS

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 15 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE
AVEC SOUTIRAGE ET RETOUR. LONGUE MACÉRATION
(3-4 SEMAINES)

Belle robe rubis profond. Nez intense de fruits macérés à l'alcool avec des notes de garrigue. Bouche élégante, riche et complexe aux arômes de kirsch et de prune. Finale harmonieuse et persistante, légèrement vanillée / cerise.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

