

## Domaine Alain Jaume Lirac "Clos de Sixte" 2006



Issu du domaine Alain Jaume où le Bio est roi, cette cuvée **méconnue** car **très récente** (2003) d'appellation Lirac offre une très belle **complexité** qui saura vous éblouir...

- 🍷 Viellissement 8 ans maximum
- 🍷 Type de vin Rouge
- 🍷 Température de dégustation 17°C
- 🍷 Millésime 2006
- 🍷 Contenance 75cl
- 🍷 Cépage Grenache, Sirah, Mourvèdre

### AOC Lirac rouge 2005

Acquisition récente d'Alain Jaume en 2003, ce vignoble de 20ha est situé dans l'appellation Lirac à quelques kilomètres de **Châteauneuf du Pape**, mais sur la rive droite du Rhône.

Ceci a son importance, du fait de cette implantation géographique, ces vignes de 15 à 35 ans d'âge plantées en coteaux et plateaux, bénéficient d'un **sol argileux rouge** avec de gros galets (alluvions du Rhône), et d'un climat particulièrement propice.

Comme sur toutes les parcelles du domaine, la culture de la vigne est **biologique** avec le label **Ecocert** : Labours des sols, protection des vignes raisonnée, rendements maîtrisés (30hl/ha) par sélection avant murissement, effeuillage manuel près des grappes.

### Cépage et vinification

Ce vin est issu d'un assemblage de 50% de cépage **Grenache**, 35% de cépage **Syrah** et 15% de **Mourvèdre**.

Les vendanges sont manuelles avec tri très sélectif et éraflage. La macération préfermentaire s'effectue en cuve, et une fermentation alcoolique à 30°C assez longue (18 jours) est pratiquée pour extraire la **couleur** et les **tanins**.

L'élevage se fait de façon **très soigné** avec une légère clarification qui peut expliquer un petit dépôt au vieillissement. Sa durée est de 14 à 18 mois et la mise en bouteille ne s'effectue qu'après dégustations en cave.

### Le mot du sommelier

Le nez présente de fort arômes de **fruits rouges** presque **confits**.

La bouche est **ample** et l'on retrouve des arômes de **cassis** et **épices**. En finale, **vanille** et **réglisse** sont marquées, mettant en relief une **très belle longueur** et de la **complexité** !!!

Ce vin est à déguster relativement jeune entre 2 et 8 ans car il présente déjà une certaine **maturité**.

### Accords Mets-Vin

Une volaille cuisinée, comme par exemple une pintade au chou, ou un poulet aux champignons forestiers, constitueront de très bons compagnons à ce vin sur sa jeunesse.

Après quelques années de garde, il pourra également très bien se marier avec les fromages de caractère (Salers, Epoisse,...).