

## CÔTES DU RHÔNE VIN BIOLOGIQUE

### TERROIR

Le Domaine la Lyre est situé au cœur du magnifique terroir de Pouzilhac, près du joli village d'Uzès et du Pont du Gard. Les vignes sont en coteaux à une altitude idéalement élevée et bénéficient d'un climat très ensoleillé mais gardant la fraîcheur du Massif Central tout proche. Le Domaine est certifié biologique par Ecocert.

### CEPAGE

Syrah, Grenache

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à maturité optimale, puis rigoureusement triés et égrappés avant la vinification. Fermentation en cuve traditionnelle puis élevage pendant 6 mois environ.

### DEGUSTATION

Robe rouge sombre, intense et brillante.

De jolis arômes de petits fruits rouges et noirs, des arômes floraux de Jasmin et de Pivoine.

Un vin puissant et élégant en bouche, avec des tanins soyeux, une très belle structure et une belle finale persistante.

### ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les viandes rouges en sauce, le gibier, les volailles rôties et les fromages de caractère comme le Camembert ou le Bleu de Bresse.

### TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Ce vin possède un potentiel de garde de 4 ans.

