

2017 Les Obriers de la Pèira

Terrasses du Larzac AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

Le chouchou méridional de Parker

Description:

Avec leurs sols pauvres, les Terrasses du Larzac, près de Montpellier, évoquent un paysage lunaire. La région a le vent en poupe et offre un terroir unique dont sont issus les vins fascinants de la Pèira. Pour Parker, ce domaine artisanal est l'un des meilleurs du Sud de la France.

Note de dégustation:

Rouge pourpre puissant. Charmant bouquet aux senteurs de garrigue, d'herbes sauvages et de fruits rouges et noirs. En bouche, c'est un vin ample à l'intense fruité de cerises et de baies noires bien mûres avec des touches d'herbes sèches et de délicates notes florales. Malgré toute sa fougue méridionale, il garde finesse et élégance et dévoile une bonne longueur en finale. Ce très beau vin peut se déguster maintenant mais bénéficiera certainement d'un potentiel de garde de 5 ans.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Languedoc-Roussillon

Producteur:

Peira

Notation(s):

Parker 90/100, Jeb Dunnock 90/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

25% Carignan, 25% Cinsault, 25% Mourvèdre, 20% Syrah, 5% Grenache

Référence:

0815517



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Obriers de la Pèira

Terrasses du Larzac AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Origine: France
Notation(s): Parker 90/100, Jeb Dunnuck 90/100
Cépage(s): 25% Carignan, 25% Cinsault, 25% Mourvèdre,
20% Syrah, 5% Grenache
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.