



2017 Las Flors de la Pèira

Terrasses du Larzac AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

Un Languedoc haut de gamme très recherché

Description:

Rober Parker est sous le charme: «Beaucoup considèrent ce domaine comme le plus intéressant du Languedoc.» Ce domaine artisanal est tout à fait à la hauteur des plus grandes maisons. Les sols tantôt chargés de cailloux, tantôt marno-calcaires, font des Terrasses du Larzac l'une des régions les plus passionnantes de France. La talentueuse oenologue alsacienne Audrey Bonnet-Koenig a déjà travaillé avec l'éminent Denis Dubourdieu et conseillé le Château Cheval Blanc. Une nouveauté à déguster absolument.

Note de dégustation:

Pourpre profond. Le bouquet révèle déjà une opulence de fruits fantastique, sur des notes d'herbes sauvage et de terroir. Incroyablement gourmand, un vrai délice à boire avec ses arômes fruités exquis de cerises noires bien mûres, de cassis, de poivre concassé, d'herbes de garrigue et de tabac, ainsi que ses belles notes florales. Pur et velouté il est d'une précision et d'une puissance inouïes. Finale longue et intense.

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): | Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 92–95/100 |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 30% Grenache, 5% Carignan, 5% Cinsault |
| Référence: | 0815617 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Las Flors de la Pèira

Terrasses du Larzac AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 92–95/100
Cépage(s): 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 30% Grenache, 5% Carignan, 5% Cinsault
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
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.