Lirac, "Le Petit Prince", Ogier



De Cru Lirac ligt op de rechteroever van de Rhône, recht tegenover Châteauneuf-du-Pape.Als men Châteauneuf-du-Pape als de koning beschouwt, dan is Lirac minstens de kleine prins."Le Petit Prince" is een poëtische en expressieve cuvée, geboren op de edele gronden van Lirac, een van de oudste crus van de rechteroever van de Rhône. Deze rode wijn charmeert door zijn finesse, diepgang en zonnig karakter, en brengt tegelijk een eerbetoon aan de rijkdom van de zuidelijke druivenrassen.

Oorsprong: Wijngaarden op de terrassen van Lirac, met bodems van rolkeien, zand en rode klei. Het warme mediterrane klimaat en regelmatige wind zorgen voor optimale rijping. Zuidwestelijke ligging en matige hoogte geven aromatische concentratie en een gebalanceerde structuur.

Druiven: 60% grenache, 35% syrah, 5% mourvèdre

Vinificatie: Druiven (Grenache, Syrah, Mourvèdre) worden apart gevinifieerd. Schilweking van 15 tot 20 dagen bij gecontroleerde temperatuur (26–28°C) voor kleur en tannines. Rijping in inox tanks en deels in houten vaten gedurende 6 maanden voor fruitbehoud en rondheid.

Degustatie: Intens robijnrode kleur. De neus opent met aroma's van rijpe rode vruchten, zwarte kers, viooltjes en zachte peper. In de mond soepel, met fijne geïntegreerde tannines en een lange afdronk van drop en garrigue.

Bewaarpotentieel: 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrild vlees, Provençaalse gerechten, geroosterde groenten of gerijpte kazen. Ook heerlijk bij mediterrane keuken of vegetarische schotels met kruiden.

- Steengrill (rund)
- Lendestuk in wijnsaus
- Courgettes met pesto en pasta
- Provencaalse kip
- Stoofvlees met wortelen
- ...