



Domaine la Rocalière

Tavel, Lirac



De wijngaarden van dit domein liggen verspreid over verschillende percelen aan de westoever van de Rhône in de omgeving van het plaatsje Tavel. Door de verschillende bodemsoorten (kalk, zand, klei en keien) heeft ieder perceel zijn eigen terroir. La Rocalière is een echt familiebedrijf dat wordt geleid door twee zussen, Séverine en Mélanie. Jonge vrouwen met een geweldige passie voor het vak. Dankzij een moderne benadering van de traditionele methoden weten zij wijnen te maken die jaar in jaar uit worden bedolven onder de prijzen en eervolle vermeldingen.

16 Syrah 2009 (IGP vin de pays de Coteaux de Cèze)

Syrah

De kleur is donkerpaars en het bouquet geeft veel zwart fruit.
Een soepele en prettige doordrinkbare rode wijn.
Zeer geschikt als huiswijn in de horeca.

Serveertemperatuur: 14°-16°

Wijn en spijs: Rood vlees en als aperitief.



Tavel 2010

Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah

De kleur is donkerrose en het bouquet weelderig met veel rood fruit.
In de mond is hij dik en rond met een prachtige zoet/zuur balans.
Hij combineert de fraîcheur van rosé met de kracht van een rode wijn!

Serveertemperatuur: 11°-13°

Wijn en spijs: ideale begeleider van gepeperde gerechten uit de Aziatische keuken (die je normaal gesproken alleen met bier of melk kunt blussen).



Lirac Blanc 2010

Grenache, Clairette

Een krachtige witte wijn die ruikt naar voorjaarsbloesem (jasmijn, mimosa) en kruiden. De smaak geeft wit fruit, veel sap en frisse zuren in de finale.

Serveertemperatuur: 11°-13°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Wijn en spijs: gevogelte, wit vlees, witte vis.



Lirac Rouge 2009

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Een krachtige rode wijn in de klassieke Rhône-stijl.
De kleur is diep paars en de neus geeft rozemarijn en thijm.
De smaak van zwart fruit is harmonieus met zachte tannines.

Serveertemperatuur: 16°-17°

Bewaarcapaciteit: 6 tot 10 jaar

Wijn en spijs: lamsvlees, rundvlees en harde kazen.

