



Chapelle de Maillac

Typicité : Ces vins ont la particularité d'être assez épicés, grâce à leur terroir. Ils se caractérisent dans leur jeunesse par les fruits rouges et noirs, avec une évolution dans le temps d'épices, mais aussi de tabac, de sous bois, de poivre.

Service et accord du vin : Vin à boire à 16° ou 17°C de température avec de la charcuterie, viandes rouges et tous les fromages de vache.

Type de sol : Les parcelles sont situées en coteaux, sur un sol de petits galets roulés et d'argile.

Encépagement : Comme dans tous les vins du Domaine, le grenache est majoritaire, flanqué de syrah, de mourvèdre et de carignan. Le tri de la vendange est très strict.

Vinification et élevage : L'éraflage est complet permettant de réaliser une assez longue cuvaison qui permet d'élaborer des vins de garde, mais avec des tanins assez soyeux. Ce séjour en cuves peut varier de 20 à 25 jours suivant le cas. Elevage en foudre et demi-muids.

Ce que l'on peut en dire

Le village de Roquemaure, sur la commune duquel ce vin est produit, est placé sous le patronage de Saint Valentin. Est-ce à dire que notre Lirac est propice aux amoureux ? nous vous laissons le soin de le découvrir vous-mêmes... Quoi qu'il en soit, Roquemaure a une longue histoire : non seulement Clément V, le premier Pape d'Avignon, y est mort, mais c'était aussi au Moyen-âge un important port fluvial sur le Rhône d'où partaient, vers le nord, sur des péniches, les vins de la 'Coste du Rhône', origine de nos appellations.