

# SOURIRE DE LISE 2022

AOP Montpeyrroux Languedoc

---

## CÉPAGES

75% Grenache, 22% Syrah, 3% Mourvèdre

## RENDEMENTS

30hl/ha

## ÂGE DES VIGNES

Entre 35 et 40 ans

## GÉOLOGIES DES SOLS

Sols Argilo-Calcaire et terrasses rissiennes.

Versant Sud-Est

## VINIFICATIONS

Vendanges manuelles, égrappés.

Fermentation à basse température, en cuve Inox, méthode traditionnelle. Macération pendant un mois.

## ÉLEVAGE

18 mois en cuve Inox

## PRODUCTION TOTALE

15 000 bouteilles.

## DÉGUSTATION

Belle robe rouge sombre soutenue aux reflets violets. Belle limpidité. Nez puissant et très aromatique, avec des arômes de fraises des bois, de framboises, de cassis. Viennent ensuite quelques notes épicées, poivrées qui se mélangent à des notes douces rappelant la vanille et à des notes fraîches. Un nez très plaisant et complexe.

L'attaque en bouche est franche et fruitée. Les notes de fruits rouges mûrs sont plus marquées que dans les millésimes précédents. Une finale épicée, réglissée.

## CONSEILS DU SOMMELIER

A déguster un peu frais 13°-15° sur l'année, ou à ouvrir dans 3 ou 5 ans. En apéritif, sur plateau de fromages frais, charcuteries, viandes rouges grillées ou en accompagnement de l'agneau au thym.

## RÉCOMPENSES

Millésime 2023 Decanter World Wine Awards 2019 89/100pts

Millésime 2018 Wine Advocate Robert Parker Note 90 / 100points

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 90 /100 points

