

[Visualiser l'article](#)

«Merveille de Lilas», le petit dernier de Alain Dominique Perrin

Du nom de sa plus jeune fille, ce vin est issu du plus ancien vignoble de Rocamadour, un terrain idéal pour la culture du Viognie



Cette nouvelle cuvée est produite uniquement lors de millésimes exceptionnels. Comme pour certains vins d'Alsace ou de Sauternes et Barsac, les grains de raisin sont récoltés tardivement à la main dès qu'ils sont atteints de pourriture noble.

C'est ainsi qu'après un début d'été très chaud, suivi par un splendide été indien qui a amené les raisins à maturité parfaite, le millésime 2015 a réuni toutes les conditions requises pour être récolté et vinifié. Le vin dévoile une belle couleur dorée.

Le nez, intense et complexe, est une explosion de fruits (abricot, pêche et ananas) et de notes florales (jasmin, fleur d'oranger et fleur de rose).

Température de service : autour de 10-12 °

Parfait pour accompagner des volailles rôties, du foie gras ou des fromages bleus.

Château Lagrezette La cuvée Merveille de Lilas 2015,

Prix départ Cave : 55 Euros www.chateau-lagrezette.com