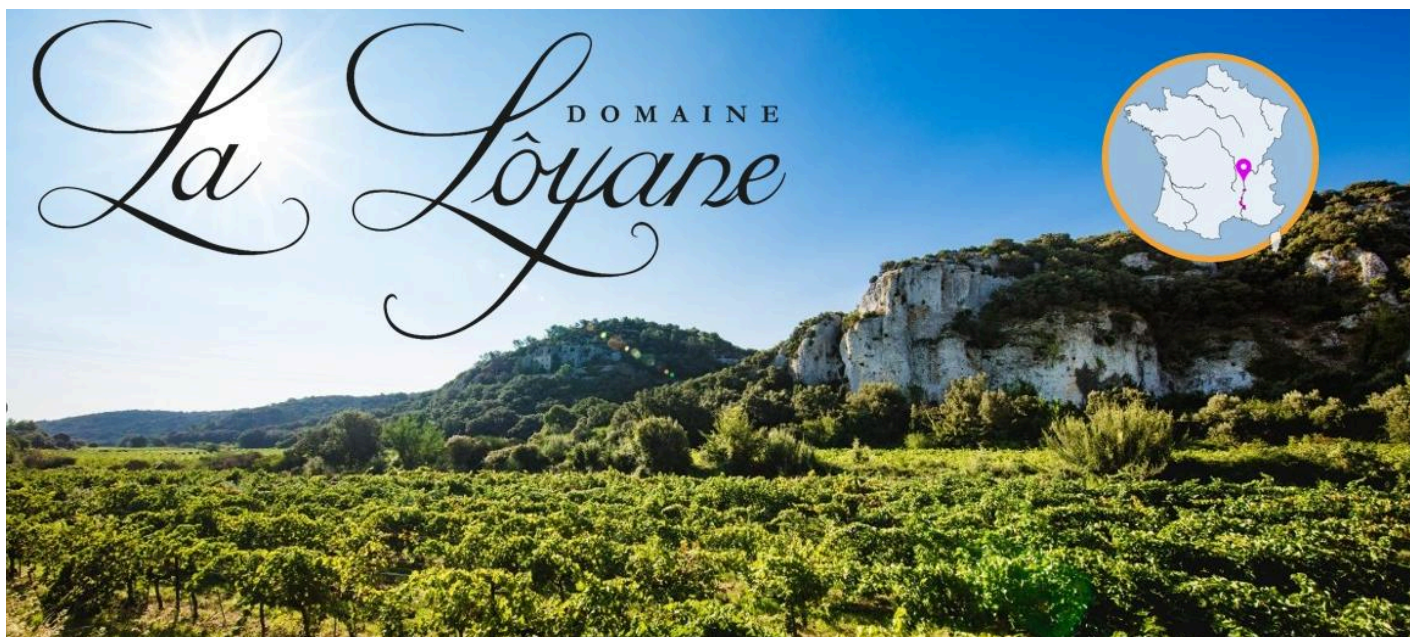




Domaine La Løyane

Par Laure et Romain Dubois



1- <u>Lirac Blanc "Cuvée Diane" 2024</u>		
	<u>Origine</u>	France - Rhône
	<u>Appellation</u>	Lirac
	<u>Producteur</u>	Domaine La Løyane
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles, 6 mois en demi-muids pour 100% de la vendange. Agriculture biologique.
	<u>Cépage</u>	Clairette (80%), Grenache blanc (20%)
	<u>Robe</u>	Jaune pâle avec reflets dorés
	<u>Nez</u>	1er nez: Discret, fleurs blanches, ananas 2ème nez: Garrigue, pêche jaune
	<u>Bouche</u>	Puissante, point minérale, finale avec une légère amertume sur la noisette grillée. Léger déséquilibre sur l'acidité.
	<u>Accord</u>	Escargots à la bourguignonne, filet mignon de porc, pintade, volailles avec crème aux champignons, cuisine italienne, fromage de chèvre.
	<u>Degré</u>	13 % vol.
	<u>Tarif</u>	16 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2 - <u>Côtes du Rhône Blanc "Cuvée Bonheur" 2025</u>		
	<u>Origine</u>	France - Rhône
	<u>Appellation</u>	Côtes du Rhône
	<u>Producteur</u>	Domaine La Løyane
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges mécaniques, agriculture biologique, fermentation en cuve inox thermo-régulée.
	<u>Cépage</u>	Grenache blanc (34%), Roussanne (33%), Viognier (33%)
	<u>Robe</u>	Jaune pâle, reflets verts
	<u>Nez</u>	1er nez: Aromatique, intense, fleurs blanches, sureau, abricot. 2ème nez: Agrumes, pêche, amande, citron vert
	<u>Bouche</u>	Rafraîchissante, équilibrée, aromatique, finale citronnée.
	<u>Accord</u>	Apéritif, carpaccio de Saint-Jacques, fruits de mer, crustacés, dos de cabillaud, Sushis...
	<u>Degré</u>	14 % vol.
	<u>Tarif</u>	8,80 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Tavel Rosé 2025



<u>Origine</u>	France - Rhône
<u>Appellation</u>	Tavel
<u>Producteur</u>	Domaine La Løyane
<u>Type</u>	Rosé
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles, rosé de saignée, cuves inox.
<u>Cépage</u>	Cinsault (20%), Clairette rose (30%), Grenache (50%)
<u>Robe</u>	Rose foncé
<u>Nez</u>	1er nez : bonbon anglais 2ème nez : fruits frais, groseille.
<u>Bouche</u>	Fine, très féminine, fraîche et gourmande, finale sur la rondeur.
<u>Accord</u>	Apéritif, charcuteries, viandes blanches, paëlla
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	11 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Lirac Rouge "Cuvée Elie" 2022



<u>Origine</u>	France - Rhône
<u>Appellation</u>	Lirac
<u>Producteur</u>	Domaine La Løyane
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles, 12 mois en demi-muids pour 100% de la vendange.
<u>Cépage</u>	Grenache (60%), Syrah (40%)
<u>Robe</u>	Grenat sombre
<u>Nez</u>	1er nez : Très ouvert, petits fruits noirs, mûres confiturées. 2ème nez : Garrigue, cuir
<u>Bouche</u>	Gourmande, ample, riche, dense et veloutée. Beaucoup de fraîcheur, tanins fins et souples.
<u>Accord</u>	Côte de bœuf, grives, bécasses, cuisine italienne, desserts aux fruits rouges
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	16 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Lirac Rouge "Cuvée Marie" 2023



<u>Origine</u>	France - Rhône
<u>Appellation</u>	Lirac
<u>Producteur</u>	Domaine La Lôyane
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles, vignes centenaires, faible rendement, 12 mois en demi-muids pour 100% de la vendange.
<u>Cépage</u>	Grenache (80%), Cinsault (10%), Carignan (2%), Clairette (1%), Clairette rose (1%), Syrah (6%)
<u>Robe</u>	Presque noire
<u>Nez</u>	1er nez: Fruits noirs mûrs 2ème nez : Chocolat
<u>Bouche</u>	Structurée, attaque fraîche sur le chocolat et le menthol, finale sur la cerise.
<u>Accord</u>	Gibiers, viandes préparées, cuisine aux épices
<u>Degré</u>	14,6 %
<u>Tarif</u>	29 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Vin de France rouge "Cuvée Alpha" 2023



<u>Origine</u>	France - Rhône
<u>Appellation</u>	Vin de France
<u>Producteur</u>	Domaine La Lôyane
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles, 12 mois en demi-muids pour 100% de la vendange.
<u>Cépage</u>	100% mourvèdre
<u>Robe</u>	Rouge sombre
<u>Nez</u>	1er nez: Très ouvert, gourmand, fruits rouges 2ème nez: Épices, cuir
<u>Bouche</u>	Très ronde, une belle trame tannique, une finale longue sur des arômes de torréfaction.
<u>Accord</u>	Viandes rouges grillées, viandes rouges en sauce, daube de sanglier, chevreuil, coq au vin, plats épicés, orientaux
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	20 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation