



# FICHE TECHNIQUE : KHAYYÂM

## Mas de Libian

"Un vin de poésie et de partage, où la force du Grenache rencontre la noblesse des galets roulés."



## Identité du Vin

- **Appellation** : Côtes-du-Rhône Villages
- **Vigneron** : Famille Thibon (Hélène Thibon)
- **Région** : Vallée du Rhône (Saint-Marcel-d'Ardèche)
- **Cépages** : Majorité de **Grenache** (environ 75%), complété par de la **Syrah** et du **Mourvèdre**.
- **Terroir** : Terrasse de galets roulés (similaires à ceux de Châteauneuf-du-Pape) sur un sous-sol d'argiles rouges.



## Profil Organoleptique

- **Robe** : Rouge rubis sombre, dense et profonde.
- **Nez** : Un bouquet complexe et chaleureux. On y trouve des notes de fruits noirs bien mûrs (cerise noire, prune), de réglisse, de poivre noir et la signature olfactive de la garrigue (ciste, laurier).
- **Bouche** : L'attaque est généreuse et charnue. C'est un vin qui a du corps mais qui reste d'une grande élégance grâce à un grain de tanin très fin. La finale est longue, épicée, avec une belle tension qui évite toute sensation de chaleur excessive.



## Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **15°C et 17°C**.
- **Potentiel de garde** : Superbe garde. Très gourmand dès aujourd'hui, il peut vieillir **10 à 15 ans** avec une évolution magnifique vers le cuir et le pruneau.
- **Accords Mets & Vins** :
  - **Viandes rouges** : Carré d'agneau au thym ou une daube provençale.
  - **Saveurs d'ailleurs** : Un tajine d'agneau aux pruneaux et amandes (clin d'œil à son nom).
  - **Gibier** : Filet de biche sauce grand veneur.
  - **Fromages** : Pélardon de l'Ardèche affiné ou Saint-Nectaire fermier.

## **Le Mot du Sommelier**

*Le Khayyâm du Mas de Libian est l'un des plus grands rapports qualité/prix/émotion de la région. C'est un vin "vrai", qui transpire le respect du sol et du vivant. Il possède la structure d'un grand cru mais conserve une sincérité paysanne qui le rend irrésistible.*