



DESCRIPTIF

Appellation CRU Lirac : Lirac est l'un des crus les plus méridionaux de la Vallée du Rhône... Il grandit, préservé et tranquille, à l'écart des sentiers battus. Pourtant, la vigne y est cultivée depuis l'antiquité et déjà au moyen âge, ce vignoble sur « la Côte » du Rhône faisait parler de lui pour la qualité de ses vins. L'appellation s'étend sur les meilleurs sols de quatre communes du Gard. L'assemblage de vins issus de terroirs différents permet d'obtenir le style Lirac : puissant, structuré et aromatique, mais frais et toujours élégant. Une pépite à découvrir absolument !

Climat : Influence méditerranéenne avec un ensoleillement exceptionnel (2 700 heures par an).

Cépages : Grenache, Carignan, Mourvèdre.

Degré d'alcool : 14,5% vol

Terroir : Le vignoble est implanté sur les plateaux calcaires du Gard, recouverts d'une pellicule d'argile rouge et de cailloutis. Bien drainé, ce terroir donne des vins puissants, aux tanins solides et à l'important potentiel de garde.

Vendanges : Les vendanges sont faites 100 % manuellement à une date précise qui garantit la maturité phénolique. Tri de la vendange, ramassage en caisse.

Vinification : Chaque parcelle est vinifiées séparément afin de garantir le maximum de précision lors de l'assemblage. Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuves inox. De 4 à 6 semaines de macération avec un contrôle des températures. Des remontages doux sont réalisés ainsi que des pigeages manuels ou au pieds pour extraire avec délicatesse les substances aromatiques, les matières colorantes ainsi que les tanins.

L'élevage : Fut de chêne français

DEGUSTATION

Robe : Cerise noire, grenat

Nez : Crème de cassis, légèrement vanille sur un fond de fruit rouge

Bouche : Sublime équilibre de force et de finesse pour ce vin qui exprime une explosion de fruits noirs ainsi que des notes de garrigues (laurier et épice douce). Vin très original avec une forte personnalité.

Accords : Viande en sauce, bœuf bourguignon, blanquette, magret de canard

Accord musical : Opéra de Fedora (Umberto Giordano)

Température de dégustation : 16-18 °C.

Conseil du sommelier : Nous vous invitons à carafier ce vin 10-15 minutes avant dégustation.

La garde : 5 – 7 ans.