



DESRIPTIF

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 : Clairette, Bourboulenc et Picpoul

Degré d'alcool : 14%

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 : Egrappage, pressurage pneumatique en douceur et contrôle des températures

L'élevage : Fut d'acacia et de chêne

DEGUSTATION

Robe : Jaune paille avec des reflets verts

Nez : Pêche, abricot, verveine, fruits exotiques

Bouche : Puissante, complexe de fruits exotiques comme l'ananas, le litchi et le fruit de la passion. Acidité rafraîchissante, un véritable vin plaisir.

Accords : Poisson blanc, crustacés, volaille, fromage frais au simplement en apéritif.

Accord musical : Opera de L'akmé (Léo Delibes)

Température de dégustation : 10-12 °C.

La garde : 3-4 ans.