

Lirac

Tradition - Blanc



Assemblage

Ce vin est le résultat d'un assemblage harmonieux de Grenache blanc et de Clairette.



Terroir

Les vignes âgées d'une trentaine d'années se situent en terrasses et coteaux composés pour l'essentiel de galets roulés et de cailloutis au sous-sol argilo-calcaire. Le rendement maximum de l'appellation est de 41 hl/ha.



Vinification

Pressurage direct débordage et fermentation à basse température (16°C) pendant une dizaine de jours. Remise en suspension des lies fines quotidienne pour la rondeur. 25 % de cette cuvée est fermentée puis élevée en barriques de 300L durant 6 mois.



Dégustation

- Robe : claire, jaune paille aux reflets or-vert. Il est limpide, fluide, cristallin
- Nez : aromatique et développe des odeurs de fleurs mellifères (tilleul, acacia), de pêche blanche. Après aération, il s'ouvre sur des notes toastées, vanillées
- Bouche : fruitée, ce vin allie fraîcheur et suavité. Bel équilibre qui tend vers un vin étoffé



Accords mets/vins

À l'apéritif ou pourquoi pas avec un risotto aux asperges.



Température de service : 10-12°C.



Evolution

Ce vin est à déguster dans sa jeunesse ou dans les 2 ans.