

Lirac

Tradition - Rouge



Assemblage

Ce vin est le résultat d'un assemblage harmonieux de Grenache, Syrah et de Carignan.



Terroir

Les vignes se situent en terrasses et coteaux composés pour l'essentiel de galets roulés et cailloutis au sous-sol argilo-calcaire. Le rendement maximum de l'appellation Lirac est de 42 hl/ha.



Vinification

Fermentation puis macération pendant 4 semaines avec maîtrise des températures, remontages quotidiens. Ce vin est élevé en cuve uniquement.



Dégustation

- **Robe** : ce vin présente une couleur soutenue rouge rubis aux reflets framboise. Il est limpide et luisant
- **Nez** : expressif et développe des odeurs de petites baies rouges confiturées, d'épices fines, de pain grillé. Après aération, il s'ouvre sur des notes de fruits confits (orange) et une pointe d'eucalyptus
- **Bouche** : ample et fruité (confiture de mûre), les tanins sont présents, l'alcool assez généreux et le moelleux encore ferme en finale.



Accords mets/vins

Accompagnera à merveille la cuisine française.



Température de service : 14-16°C.



Evolution

Peut-être dégusté dès à présent ou peut se conserver pendant 5 ans.

