

## LIRAC

L'inattendu

Rosé

A.O.C Lirac

*« Le plaisir est dans  
l'inattendu »...*



### Le vignoble:

Zone de production: commune de Lirac et Saint Laurent des Arbres.  
Superficie du Vignoble : 20 hectares  
Rendement maximum : 41 hl/ha  
Age des vignes : 25 ans

### Cépages :

**Grenache** (55%, potentiel aromatique et souplesse)  
- **Cinsault** (40%, finesse et élégance aromatique) –  
**Picpoul** (5%, fraîcheur et fruit).

### Terroir

Sélection parcellaire de Sol argilo-calcaire et de galets roulés. Sélections de vieilles vignes complantés de différents cépages.

### Vinification

Les moûts sont obtenus par saignées après une macération de 6 à 12 heures. La fermentation est conduite à des températures comprises entre 16 et 18°C.

### Caractères gustatifs :

**Œil** : vin rosé brillant intense.

**Nez** : floral, framboise et mûre.

**Bouche** : ample et minérale dominée par des notes de fruits rouges.

### Conseils de Dégustation :

**Température idéale de service** : 10°C-12°C.

**Vieillessement maximum** : 1 à 2 ans.

### Accompagnement :

Ce vin vous ravira dès l'apéritif et accompagnera merveilleusement les grillades et les plats méditerranéens.

### Présentation :

Bouteille de 75 cl  
Flûte blanche « Véronique »