

# LIRAC

## TRADITION

### A.O.C Lirac Rouge

Terroir : Galets Roulés



#### Le vignoble :

Zone de production : Lirac, St Laurent des Arbres, Roquemaure.

Age des vignes : 30 ans.

Superficie du Vignoble : 30 hectares

Rendement maximum : 40 hl/ha.

#### Cépages :

**Grenache noir** (50%, potentiel aromatique et souplesse)

**Syrah** (40%, fruit, richesse et structure)

**Mourvèdre** (10% arôme de fruits et d'épices).

#### Vinification :

Vinification traditionnelle favorisant de longues cuvaisons. Des remontages journaliers sont effectués tout au long de la macération.

#### Caractères gustatifs :

**Œil** : robe pourpre foncée, reflets mauves

**Nez** : fruits noirs, épices, réglisse.

**Bouche** : attaque souple, bonne structure, vin charpenté.

#### Conseils de Dégustation :

**Température** idéale de service : 16°C-18°C.

**Aptitude au vieillissement** : 6 à 8 ans

Convient parfaitement avec des plats en sauce, des viandes rouges, des gibiers, une épaule d'agneau et des fromages.

#### Distinctions et commentaires :

**Lirac est un Cru** qui associe l'élégance, à une structure et une richesse étonnantes. Sa puissance raffinée en fait la fine fleur du vignoble rhodanien.

Lirac, vieille appellation française (1947), est un des 16 crus des Côtes-du-Rhône. Une bonne occasion de faire découvrir une valeur sûre.

#### Présentation :

Bouteille 75 cl Bourguignonne lourde couleur « feuille morte ».