



## AOP Lirac Blanc Tradition



### Cépages

Grenache blanc, Clairette blanche, Bourboulenc

### Terroir

Vignes âgées de 30 ans situées sur des terrasses alluviales constituées d'une accumulation de galets de quartz roulés et d'argile rouge charriés depuis les alpes.

### Vinification

La vendange égrappée est pressée après une macération de 3 à 5 heures. Les moûts sont fermentés à des températures comprises entre 16 et 18°C.

### Dégustation

Une robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez de pêche, d'agrumes et de fleurs blanches. Une bouche onctueuse à l'attaque franche sublimant les notes fruitées et florales par une grande finesse.

### Accompagnement

Ce vin, qui peut s'apprécier dès l'apéritif, accompagnera merveilleusement vos plats de poisson, de fruits de mer et de fromage.

### Température de service

Entre 10 à 12°C.

### Potentiel de garde

Un à deux ans.