

LIRAC LES HAUTS D'ACANTALYS

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 (30%, fruit, richesse et structure)

Old Carignan, Mourvèdre (20% arôme de fruits et d'épices).

Vinification :

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

Cet assemblage est élevé en barriques durant environ 8 à 10 mois.

Caractères gustatifs :

Œil : robe pourpre foncée, reflets mauves

Nez : fruits mûrs, 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 :

WINE SPECTATOR : 89/100

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 ».