

LIRAC

CUVÉE IMPERIALE

A.O.C Lirac Rouge

Terroir : Galets Roulés



Le vignoble :

Zone de production : Lirac.
Sélection parcellaire de galets roulés
et de vieilles vignes.
Rendement maximum : 40 hl/ha.

Cépages :

Grenache noir
Syrah

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 12 mois.**

Caractères gustatifs :

Œil : robe brillante, pourpre foncée, reflets
mauves

Nez : fruits mûrs, épices.

Bouche : attaque souple, bonne structure, vin
charpenté.

Conseils de Dégustation :

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

Aptitude au vieillissement : 8 à 10 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 (1945), est un des 16
crus des Côtes-du-Rhône. Une bonne occasion de faire
découvrir une valeur sûre.

Présentation :

Bouteille 75 cl Bourguignonne lourde armoriée
couleur « feuille morte ».