



AOP Lirac Rouge Tradition



Cépages

Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre

Terroir

Vignes âgées de 30 ans situées sur l'ensemble des 3 terroirs de Lirac : 1) Hautes terrasses alluviales du Rhône constituées de galets de quartz roulés et d'argile rouge charriés depuis les Alpes. 2) Versants constitués d'éboulis de fragments de calcaire. 3) Plaine constitué de sables fins gris et jaune riches en éléments de quartz mis en place par des rivières provenant des Cévennes.

Vinification

Nos raisins sont vinifiés traditionnellement. La fermentation est conduite à des températures entre 25 et 28°C avec une macération de 25 à 30 jours. Un élevage en cuve donne à ce vin une grande ampleur et un équilibre parfait entre structure et fruit.

Dégustation

Couleur rubis aux reflets violacés. Nez épicié et camphré, aux notes de réglisse, de cassis et de fruits rouges. L'attaque est franche et laisse place à une bouche structurée aux tanins fondus. Un bouquet tertiaire complexe et élégant révèle des senteurs de fruits noirs, de tapenade et de musc.

Accompagnement

Ce vin accompagnera vos plats de viandes braisées, ainsi que de viandes rouges grillées ou en sauce.

Température de service

Entre 16 à 18°C.

Potential de garde : Quatre à cinq ans.