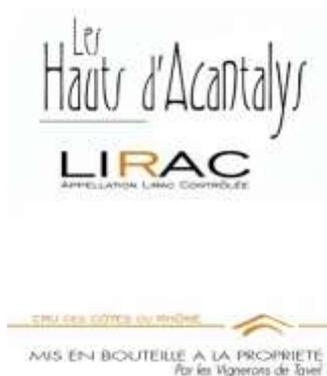


LIRAC

LES HAUTS D'ACANTALYS

A.O.C Lirac Blanc

Terroir : Galets Roulés



Le vignoble :

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

Age des vignes : 30 ans.

Superficie du Vignoble : 3 hectares

Rendement maximum : 40 hl/ha.

Cépages :

Grenache Blanc (50%) **Clairette** (20%)

Bourboulenc (10%) **Viognier** (5%),

Roussane (5%)

Vinification :

Vinification de chaque cépage séparément en raison des différentes époques de maturité. Macération pelliculaire. Pressurage. Récupération du jus par gravité. Débourage. Fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Elevage en barriques durant 4 mois avec bâtonnage.

Caractères gustatifs :

Œil : robe brillante avec des reflets dorés.

Nez : arômes d'agrumes, épices douces et genêts.

Bouche : bonne matière, puissant, riche, vanillé.

Conseils de Dégustation :

Température idéale de service : 10°C-12°C.

Aptitude au vieillissement : 1 à 2 ans, à aussi boire dans sa jeunesse.

Ce vin sera apprécié en apéritif, accompagne avantageusement des poissons grillés, des crustacés et fruits de mer, des volailles grillées et des fromages secs. À découvrir.

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 ».