



AOP Lirac Rouge Cuvée Jean XXII



Cépages

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan

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

La vendange est vinifiée traditionnellement avec une fermentation conduite à des températures entre 25 et 28°C et une macération de 20 jours. Un élevage de trois ans en cuve lui donne la maturité des grands vins de garde.

Dégustation

Couleur grenat soutenue aux reflets quetsche. Le nez exprimant la maturité de ce vin, révèle des arômes de cuir et de fruits noirs, accentués par des notes camphrées et de pain d'épice. La bouche, ronde et fondue, bénéficie de tanins veloutés. Un bouquet tertiaire particulièrement fin et complexe dévoile des senteurs de réglisse, de poivre et de fruits mûrs.

Accompagnement

Cette cuvée accompagne les viandes rouges grillées ainsi que les différents plats de gibier.

Température de service

Entre 16 et 18°C.

Potentiel de garde : Six à sept ans.