



Lirac Blanc



LE DOMAINE

Notre domaine est une maison familiale d'une quarantaine d'hectares bâtie sur des Terroirs d'exception : Tavel et Lirac.

LE TERROIR

Le vignoble est situé sur des terrasses de galets roulés sablonneuses.

L'ENCEPAGEMENT

Grenache Blanc et Clairette.

LE CLIMAT

De type méditerranéen avec des hivers doux et des étés très chauds. Notre région est marquée par la présence du mistral, un vent de couloir de nord-ouest à nord, très froid en hiver et chaud en été, qui chasse l'humidité et assaini le vignoble.

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Notre Lirac blanc 2012 fut obtenu grâce à une fermentation alcoolique à basse température (entre 15°C et 18°C).

ACCORDS ET VIEILLISSEMENT

Son nez délicat et élégant évoque les arômes floraux de jasmin, verveine et chèvre-feuille. En bouche, sa rondeur qui confirme la bonne impression laissée au nez s'accroît avec le temps et se termine par des notes agrumes qui laissent une sensation de fraîcheur.

Nous conseillons notre Lirac blanc seul à l'apéritif, simplement avec des fruits de mer mais également en accompagnement de plats plus élaborés comme un risotto d'asperges (ou d'écrevisses). Pour apprécier au mieux les qualités de notre Lirac blanc, il est recommandé de le servir entre 10° et 12°C.