



Lirac Rouge Dentelle Noire

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 et argileuses, lauzes blanches et sables (les trois terroirs de l'Appellation Tavel).

L'ENCEPAGEMENT

Les cépages Syrah (80%) et Grenache (20%) constituent cette cuvée.

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

Pour notre Lirac rouge Dentelle Noire 2010, tout a commencé par une macération à froid d'environ 48 heures afin d'extraire au mieux tout son capital aromatique. Une fois cette étape effectuée, la fermentation alcoolique a démarré. La cuvaison s'est prolongée après la fin de la fermentation alcoolique pour durer au total un mois. Des délestages réguliers ont été effectués au cours de la fermentation alcoolique.

ACCORDS ET VIEILLISSEMENT

Cette cuvée offre un bouquet floral (violette) et de fruits mûrs confiturés. Il est velouté, puissant et fini tout en élégance et en finesse (de la dentelle). Il s'accorde parfaitement avec l'esprit d'une cuisine de caractère. Il accompagne volontiers une pièce de bœuf, une gardianne de taureau et le gibier en général.

Pour apprécier au mieux les qualités de notre Lirac rouge, il est recommandé de le servir entre 15° et 17°C. De par sa structure, il est à boire dans les dix ans.