



Lirac Rouge Le Classique

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 sols sablonneux et recouverts de galets roulés.

L'ENCEPAGEMENT

Grenache (1/3), Mourvèdre (1/3) et Syrah (1/3).

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 2012, 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. Un élevage en cuve d'un an s'est imposé avant la mise en bouteille.

ACCORDS ET VIEILLISSEMENT

Notre Lirac rouge offre un bouquet floral et épicé qui rappelle les essences de la garrigue. Il est puissant, plein en bouche et fini sur le croquant et la richesse du grenache. Il s'accorde parfaitement avec l'esprit d'une cuisine contemporaine : poulet fermier rôti, tartare ou carpaccio de bœuf. 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 six ans, sachant que c'est un vin qui s'affine avec l'âge.