



Lirac Ikebana

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

Mourvèdre (45%), Carignan (45%) et Grenache (10%)

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

La cuvée Ikebana a commencé par une macération à froid d'environ 48 heures afin d'extraire au mieux tout son capital floral typique des parcelles retenues pour son élaboration (Plateau de Lirac). 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. Cette cuvaison a été rythmée par des délestages réguliers.

ACCORDS ET VIEILLISSEMENT

Notre Lirac rouge offre un bouquet floral de fleurs blanches et bleues (bleuet et violette). Sa forte maturité lui confère la mâche et la sève d'un vin puissant.

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 et la qualité du millésime, il est à boire dans les dix ans.