



LIRAC ROUGE

TYPE DE SOL

Les parcelles sont situées en coteaux, sur un sol argilo-calcaire avec de petits galets roulés sur la commune de Roquemaure

ENCÉPAGEMENT

Grenache noire 50% - Syrah 25% - Mourvèdre 25%

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange manuelle uniquement, avec un tri très strict « avant et après égrappage ».
Cuvaision pré-fermentaire à froid et longue cuvaision sous marc immergé.
Vinification dans des cuves pyramidales béton thermo régulé avec système de clés pour le blocage du chapeau de marc. Immersion totale.

Élevage 1 an de 40% de la cuvée en barriques et 60% en cuve béton brut.

TYPICITÉ

Ces vins sont très caractéristiques grâce au terroir très bien exposé et l'âge des vignes de 40 ans en moyenne.
Ils se caractérisent par des notes de fruits rouges et noirs et des notes très épicés.

*Robe rubis pourpre sombre
Nez expressif de réglisse et épices
Au palais, de l'ampleur en attaque, les tanins sont fins,
finale aromatique.*

Vins à conserver entre 3 et 8 ans.

