

## LIRAC DOMAINE DE L'EYROLLE

**Sans sulfite**

**A.O.C Lirac Rouge**

Terroir : Galets Roulés



### Le vignoble:

Zone de production : Lirac, St Laurent des Arbres, Roquemaure.

Age des vignes : 30 ans.

Superficie du Vignoble : 15 hectares

Rendement maximum : 40 hl/ha.

### Cépages :

**Grenache noir** (60%, potentiel aromatique et souplesse)

**Syrah** (40%, fruit, richesse et structure)

### Vinification :

Récolte manuelle. vinification traditionnelle favorisant de longues cuvaisons de 4 à 5 semaines. Des remontages journaliers et de nombreux délestages sont effectués tout au long de la macération.

**Cet assemblage est élevé en barriques durant environ 8 à 10 mois.**

### Caractères gustatifs :

**Œil** : robe brillante, pourpre foncée, reflets mauves

**Nez** : fruits mûrs, épices, réglisse.

**Bouche** : attaque souple, bonne structure, vin charpenté.

### Conseils de Dégustation :

**Température** idéale de service : 16°C-18°C.

**Aptitude au vieillissement** : 6 à 8 ans

Convient parfaitement avec des plats en sauce, des viandes rouges, des gibiers, une épaule d'agneau, et des fromages.

### Distinctions et commentaires :

**Lirac est un Cru** qui associe l'élégance, à une structure et une richesse étonnantes. Sa puissance raffinée en fait la fine fleur du vignoble rhodanien.

Lirac, vieille appellation française (1947), est un des 16 crus des Côtes-du-Rhône. Une bonne occasion de faire découvrir une valeur sûre.

### Présentation :

Bouteille 75 cl Bourguignonne lourde armoriée couleur « feuille morte ».