



LES VIGNERONS DE TAVEL  
Depuis 1937



LIRAC  
LES HAUTS  
D'ACANTALYS

**A.O.C Lirac Rouge**

Terroir : Galets Roulés



**Le vignoble :**

Zone de production : Communes limitrophes de Tavel  
Age des vignes : 30 ans.  
Superficie du Vignoble : 60 hectares  
Rendement maximum : 40 hl/ha.

**Cépages :**

**Grenache noir** (50%, potentiel aromatique et souplesse)  
**Syrah** (30%, fruit, richesse et structure)  
**Old Carignan, Mourvèdre** (20% arôme de fruits et d'épices).

**Vinification :**

Récolte manuelle. vinification traditionnelle favorisant de longues cuvaisons. Des remontages journaliers sont effectués tout au long de la macération. Un suivi des températures permet de réfrigérer si nécessaire. **Cet assemblage est élevé en barriques durant environ 12 mois.**

**Caractères gustatifs :**

**Œil** : robe brillante, pourpre foncée, reflets mauves  
**Nez** : fruits mûrs, caramel, 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 en croûte de sel ou aux herbes, et des fromages à pâte pressée cuite.

**Distinctions et commentaires :**

**MEDAILLE D'OR CONCOURS AGRICOLE PARIS**  
**WINE SPECTATOR : 89/100**

**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 (1945), est un des 13 crus des Côtes-du-Rhône, c'est une bonne occasion de faire découvrir une valeur sûre.

**Présentation :**

Bouteille 75 cl Bourguignonne lourde couleur « feuille morte ».