

Zone de production : crus les plus méridionaux de la Vallée du Rhône... Sur les communes de St Laurent des Arbres et St Génies de Comolas,

Vignoble : plateaux calcaires du Gard, recouverts d'une pellicule d'argile rouge et de cailloutis. Bien drainé, en face de Chateauneuf du Pape

Cépage : Mourvèdre, syrah et grenache.

Vinification : Traditionnel, cuve fermée, remontage et délestage, cuvaison 3 semaines.

Viellissement : 12 mois

% Alcool : 13.5° environ.

Température de dégustation : environ 16 à 18 °.

Durée de conservation : de 3 à 8 ans.

Lou
Gäïlou



Caractère :

les Lirac ont une robe rubis profond exhalent des arômes de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices.

En vieillissant, ils tendent vers le cuir, la réglisse, la truffe et le cacao.

Parfum complexe, Rond, Très fruité, souple et gras.

Mets : Fricassée de poulet au beurre d'herbes. Bœuf braisé aux carottes

