

LIRAC LES HAUTS D'ACANTALYS

A.O.C Lirac Blanc

Terroir : Galets Roulés



CRU DES CÔTES DU RHÔNE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
Par les Vignerons de Tavel

Le vignoble :

Zone de production : Communes limitrophes de Tavel
Age des vignes : 30 ans.
Superficie du Vignoble : 3 hectares
Rendement maximum : 40 hl/ha.

Cépages :

Grenache Blanc (58%)
Clairette (28%)
Bourboulenc (14%)

Vinification :

Vinification de chaque cépage séparément en raison des différentes époques de maturité. Macération pelliculaire. Pressurage. Récupération du jus par gravité. Débourage. Fermentation alcoolique sous contrôle de température. Elevage en barriques durant 4 mois avec bâtonnage.

Caractères gustatifs :

Œil : robe brillante avec des reflets dorés, aspect minéral.
Nez : arômes d'agrumes, épices douces et genêts.
Bouche : bonne matière, puissant, riche, vanillé.

Conseils de Dégustation :

Température idéale de service : 10°C-12°C.
Aptitude au vieillissement : 1 à 2 ans, mais à boire dans sa jeunesse.

Ce vin sera apprécié en apéritif, accompagne avantageusement des poissons grillés, des crustacés et fruits de mer, des volailles grillées et des fromages secs. À découvrir.

Distinctions et commentaires :

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 ».