



## Lirac

### Les cépages

Grenache et Syrah.

### Le sol

Terrasses alluviales du Rhône composées de galets de quartz roulés et d'argile rouge, le tout posé sur un lit de sable.

Terrasses datant de l'ère quaternaire.

### Les vendanges

La cueillette des raisins est manuelle.

La dégustation des baies à même la vigne permet de s'assurer de la bonne maturité des raisins avant la récolte.

### La vinification

Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve béton. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 25 °C pour préserver au maximum, les arômes variétaux. Des remontages doux sont réalisés quotidiennement pour extraire avec délicatesse les substances aromatiques, les matières colorantes ainsi que les tanins.

À la fin de la fermentation alcoolique, on augmente la température pour permettre la polymérisation des tanins durant la phase de macération.

La macération post-fermentaire dure environ quatre semaines.

### L'élevage

L'élevage se fait en cuve béton durant 6 mois.

### La dégustation

**Robe:** Rouge profond, dense avec des reflets bleutés.

**Nez:** le nez est intense et généreux sur des notes de myrtilles, de mûres puis le vin s'ouvre sur des touches finement grillées.

**Bouche:** la bouche est ample et concentrée, une belle fraîcheur en attaque avec de beaux fruits rouges accompagnés de tanins puissants et fondus. La finale est persistante sur des notes légèrement fumées où se développe avec le temps une pointe réglissée.

**Avec ce vin nous avons aimé:** magret de canard ou carré d'agneau aux petits légumes

**Température de dégustation:** 18-19 °C.

**Conseil du sommelier:** nous vous invitons à carafier ce vin 10-15 minutes avant dégustation.

**La garde:** 5 ans.

### Grape varieties

Grenache and Syrah.

### Soil

Alluvial terraces of the Rhône made up of smooth quartz pebbles and red clay, lying over a bed of sand. The terraces date from the Quaternary Period.

### Harvesting

The grapes are picked by hand.

The grape berries are tasted in the vineyards to ensure that the grapes are fully ripe before they are picked.

### Vinification

The grapes are destemmed and fermented in concrete tanks. The alcoholic fermentation temperature is controlled at around 25°C to preserve as much varietal aroma as possible. Gentle pumping over operations are carried out on a daily basis to delicately extract aromatic substances, colouring matter and tannins. At the end of the alcoholic fermentation, the temperature is increased to allow the polymerization of the tannins during the maceration phase.

Post fermentation maceration lasts about four weeks.

### Maturing

Ageing takes place in concrete tanks for 6 months.

### Tasting

**Colour:** deep, dense red with bluish tints.

**Nose:** the nose is intense and generous, revealing notes of blueberries and blackberries, followed by delicately toasted notes as the wine opens up.

**Palate:** the palate is broad and concentrated, nice and fresh on entry, disclosing lovely red fruit flavours along with powerful, smooth tannins. The finish is long-lingering with slightly smoky notes and develops a touch of liquorice over time.

**Recommended food pairing:** breast of duck or rack of lamb with vegetables.

**Serving temperature:** 18-19°C.

**Sommelier's recommendation:** best decanted 10-15 minutes before drinking.

**Ageing potential:** 5 years.

