Documentation Générale et Technique

Appellation : LIRAC Blanc

Cépages : Grenache 50%, Roussanne 30%, Viognier 20%.

Nature du sol : Caillouteux, sablonneux sur des terrasses rouges de galets roulés.

Climat : Tempéré chaud, méditerranéen et très venté, LIRAC est situé dans l'axe de la vallée du Rhône. Pluviosité réduite, ensoleillement de 2 700 heures/an en moyenne.

Vendanges : Le raisin est ramassé en totalité à la main, dans un but qualitatif : les grappes triées par le vendangeur, arrivent intactes à la cave, évitant ainsi tout phénomène d'oxydation. En outre, le ramassage manuel préserve l'état des souches, donc l'avenir du vignoble.

Méthode de vinification et d'élevage : Egrappage en totalité, macération pelliculaire de 4 à 12h selon les années, pour extraire des saveurs et de la consistance. Puis fermentation à basse température. Mise en bouteilles dés janvier pour « emprisonner » les arômes.

Bouquet : Un joli mariage tout en fraîcheur. On retrouve en bouteille beaucoup de fruits, des arômes de tilleul et de fleurs blanches, des saveurs très agrumes, une franche vivacité et suffisamment d'énergie pour que, servi à l'apéritif, il puisse nous attiser les papilles sans éteindre notre soif.
Les parfums évoluent après le 1er été, vers des notes plus miel et acacia qui accentuent la souplesse du vin

Conservation : Le vin aime être conservé en lieu sombre, à température et hygrométrie constante. La fraîcheur est son allié d'autant plus que l'altitude. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et de 70 à 85% d'humidité. Il est disposé à être bu dès la première année, mais peu tout de même être conservé jusqu'à 3 ans.

A consommer : Avec crustacés et poissons. Nous le conseillons, aussi en apéritif où il constitue une mise en bouche parfaite pour le début du repas et pourquoi pas un fromage à pâte molle : camembert, brie, livarot, crottin de chavignol, etc …

Les variations climatiques étant faibles dans notre région, l'ensoleillement presque constant chaque année, la qualité est donc très égale d'un millésime à un autre.

Jean-Pierre et Pascal LAFOND - Propriétaires - Récoltants
Route des Vignobles - 30126 TAVEL - France
Tél. 00 33 (0) 4 66 50 24 59 - Fax 00 33 (0) 4 66 50 12 42
www.roc-epine.com