



Documentation Générale et Technique

Appellation : LIRAC Rouge

Cépages : Grenache 60%, syrah 30%, Carignan (en coteaux) 5%, Mourvèdre 5%.

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.

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.

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, cuvaison longue 21 jours, ce qui permet d'obtenir des tanins souples et bien présents ; pressurage, puis fin de fermentation et conservation en cuve inox jusqu'au 1^{er} soutirage. Ensuite, nous procédons à un passage en barriques neuves 3 à 4 mois, afin d'assouplir les tanins et d'oxygéner le vin. Pour terminer, le vin se repose en bouteilles pendant au moins 6 mois, avant mise sur le marché.

Bouquet : Vin puissant et charpenté, d'une couleur rubis très soutenue à nuance violette. Il offre un nez complexe de cannelle, de fruits cuits et de griottes. Après une attaque ample et ferme, la bouche exprime des nuances vanillées et poivrées qui persistent jusqu'au final. C'est un vin souple et riche d'une très bonne longueur.

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 entre 70 et 85% d'humidité. Le Lirac rouge se bonifiera pendant 5 à 10 ans dans une bonne cave, au-delà attention !

A consommer : Avec charcuterie, viandes rouges, gibiers et fromages. Suggestions : Civet de sangliers, pièces de bœuf grillées : tournedos Rossini, tournedos Parisien, onglet aux petits oignons...
Et pourquoi pas une raclette !.