

Lirac Rouge – Cuvée Hommage

2010

APPELLATION :	Lirac
CEPAGES :	2/3 Grenache, 1/3 Syrah
AGE DES VIGNES :	+ de 40 ans
TERROIR :	Argilo-calcaire & Galets Roulés
RENDEMENT :	25 Hl/ha
RECOLTE :	Manuelle
VINIFICATION :	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Cuvaïson longue de 1 mois sous température contrôlée pour une extraction en douceur des arômes et des tanins. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois pour la Syrah uniquement.

Belle concentration pour cette cuvée d'exception alliant à la fois finesse et caractère. Notes fruitées et épicées accompagnées d'une grande fraîcheur.

Conseil de dégustation : beau mariage sur une osso bucco ou une gardianne de taureau ou du gibier.

Garde : 5 à 10 ans

Presse :

Coup de Cœur Guide Hachette 2013

16/20 Gault&Millau

90 Pts Robert Parker

