

Lirac Cuvée « S »

2010

APPELLATION :	Lirac
CEPAGE :	Assemblage confidentiel
DENOMINATION :	Cuvée « S »
TERROIR :	Argilo-calcaire sur Galets Roulés
RENDEMENT :	25 Hl/ha
RECOLTE :	Manuelle
VINIFICATION :	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Cuvaïson longue de 1 mois avant un pressage doux. Délestages et remontages réguliers avec maintien de la température. Elevage en fûts de chêne pendant 1 an. Sélection et assemblage des meilleurs fûts.
QUANTITE :	1700 bouteilles
LITRAGE :	75cl

"S" comme Sublime
"S" comme Sélection
"S" comme Syrah

Alliance Mets/vin : Parfait avec une côte de bœuf ou pourquoi
pas un dessert au chocolat.

