

Lirac

Les Pierres Chaudes

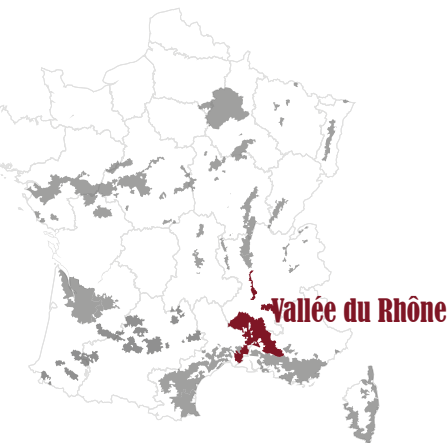
AOC rouge

La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.

Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

Côtes du Rhône

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Lirac est l'un des crus les plus méridionaux de la Vallée du Rhône...

L'appellation s'étend sur les meilleurs sols de quatre communes du Gard et se décline en trois couleurs.

L'assemblage de vins issus de terroirs différents permet d'obtenir le style Lirac : puissant, structuré et aromatique, mais frais et toujours élégant.



Cépages

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre et Cinsault.



Dégustation

Robe : belle robe rouge rubis profonde.

Nez : ouvert sur des arômes de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices.

Bouche : Équilibrés, ils mêlent en bouche une belle puissance tannique et une rondeur caractéristique.



Accords mets et vins

Il accompagnera parfaitement un parmentier de chou-fleur au saumon ou encore un bœuf braisé aux carottes.



Garde

De 5 à 10 ans.

LOUIS FFRE

