



Lirac rouge

Zone de production : crus les plus méridionaux de la Vallée du Rhône, sur la commune de St Laurent des Arbres.

Vignoble : plateaux calcaires du Gard, recouverts d'une pellicule d'argile rouge et de cailloutis, bien drainé, en face de Chateauneuf du Pape

Cépage : mourvèdre, syrah et grenache.

Vinification : traditionnel, cuve fermée, remontage et délestage, cuvaison 3 semaines.

Vieillessement : 12 mois.

Température de dégustation : environ 16 à 18 °.

Durée de conservation : de 3 à 8 ans.

Caractère : Robe rubis profond, arômes de fruits rouges et noirs, de garrigue

Mets : Fricassée de poulet aux beurre d'herbes, bœuf braisée aux carottes

