

# Lirac blanc Roc-Epine

## Lirac

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP

**Cépage :** Grenache blanc  
50% roussanne 30% viognier  
20%

**Alcool :** 13.5%

**Certification :** BIO

**Bio :** Oui

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Égrappage en totalité, macération pelliculaire de 4 à 12h selon les années, pour extraire des saveurs et de la consistance. Puis fermentation à basse température. Mise en bouteilles dès janvier pour « emprisonner » les arômes.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Vallée du Rhone

**Surface :** 3ha

**Type de sol :** Le Lirac blanc est issu d'un terroir sablonneux et d'éboulis de petits galets.

**Climat :** Climat chaud et sec

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Un joli mariage tout en fraîcheur. On retrouve en bouteille beaucoup de fruits, des arômes de tilleul et de fleurs blanches, des saveurs très agrumes, une franche vivacité

**Nez :** Un joli mariage tout en fraîcheur. On retrouve en bouteille beaucoup de fruits, des arômes de tilleul et de fleurs blanches, des saveurs très agrumes, une franche vivacité

**Bouche :** Un joli mariage tout en fraîcheur. On retrouve en bouteille beaucoup de fruits, des arômes de tilleul et de fleurs blanches, des saveurs très agrumes, une franche vivacité

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12

**Accords mets et vins :**  
Avec crustacés et poissons.  
Nous le conseillons, aussi en apéritif où il constitue une

# Lirac blanc Roc-Epine

## Lirac

mise en bouche parfaite pour le début du repas et pourquoi pas un fromage à pâte molle : camembert, brie, livarot, crottin de chavignol, etc ...

**Garde** : 1 à 3 ans