

# Lirac rouge Roc-Epine

## Lirac

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP

**Cépage :** Grenache 70%  
Syrah 30%

**Alcool :** 14%

**Certification :** BIO

**Bio :** Oui

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Egrappage en totalité, cuvaïson longue 21 jours, ce qui permet d'obtenir des tanins souples et bien présents ; pressurage, puis fin de fermentation et conservation en cuve inox jusqu'au 1er soutirage.

Ensuite, nous procédons à un passage en barriques neuves 3 à 4 mois, afin d'assouplir les tanins et d'oxygéner le vin.

Pour terminer, le vin se repose en bouteilles pendant au moins 6 mois, avant mise sur le marché.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Lirac

**Surface :** 25ha

**Type de sol :** Caillouteux, sablonneux sur des terrasses rouges de galets roulés.

**Climat :** Climat chaud et sec

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Vin complexe alliant fraîcheur et onctuosité d'une couleur rubis à nuance violette.

**Nez :** Il offre un nez de fruit rouge tel que la cerise et la griotte.

**Bouche :** Après une attaque ample et ferme, la bouche exprime des nuances d'épices et de tanins souples qui persistent jusqu'au final. C'est un vin riche d'une très bonne longueur.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 14

**Accords mets et vins :**

Avec charcuterie, viandes rouges, gibiers et fromages. Suggestions : Civet de sangliers, pièces de bœuf grillées : tournedos Rossini, tournedos Parisien, onglet aux petits oignons...

**Garde :** 8 à 10 ans