

Lirac rouge millésime 2009

Médaille d'Or Avignon 2010



Origine : Ce vin est le résultat d'un assemblage harmonieux de Grenache (90%) et de Mourvèdre (10%).

Terroir : Les vignes se situent en terrasses et coteaux composés pour l'essentiel de galets roulés et cailloutis au sous sol argilo-calcaire.

Vinification : Macération pendant 30 jours avec maîtrise des températures, remontage et délestage quotidien. Elevé en cuve uniquement.

Dégustation

Robe : rouge profond, rubis sombre

Nez : marqué par les épices, le havane, les fruits rouges.

Bouche : les fruits décelés au nez sont présents, la bouche est ample harmonieuse, les tanins sont présents, la longueur est importante.

Accord : viandes cuisinées, plats en sauce, température de service : 16/17°

Evolution : idéal en 2010/2015 à boire avant 2020.

**RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR
www.vignerons-de-roquemaure.com**