

Lirac Rosé millésime 2009



Composition : Ce vin est élaboré à partir de Grenache (80%) et de Cinsault (20%).

Terroir : Sous-sol argilo-calcaire avec la présence en surface de galets roulés.

Vinification : Rosé de saignée pour 2/3 de l'assemblage, issue de nos meilleures cuves de Lirac rouge, 1/3 réalisé par pressurage direct ; débordage statique naturel par le froid, fermentation alcoolique à basse température (17°C).

Dégustation :

Robe : vives, reflets corail, brillant.

Nez : fruits rouges, complexité, puissance

Bouche : charnu, ample à l'attaque, l'évolution laisse apparaître une belle vivacité. C'est une explosion d'arômes : petits fruits rouges, cassis, framboise, épices longueur importante.

Accords : Cuisine épicée, exotique : tajine, cuisine asiatique, viandes blanches. température de service : 8/10°

Evolution : idéale durant l'année 2010, à boire dans les deux ans.

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