

# Lirac Blanc millésime 2009



Assemblage : Ce vin est le résultat d'un assemblage harmonieux de Grenache blanc, de Bourboulenc et de Clairette.

Terroir : Les vignes, d'un âge compris entre 30 et 50 ans, se situent en terrasses et coteaux composés pour l'essentiel de galets roulés et de cailloutis au sous-sol argilo-calcaire.

Vinification : Macération à froid avant pressurage, débourageage statique naturel par le froid, fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (17°C). 25 % de cette cuvée est fermentée et élevée en barriques durant quelques mois.

Dégustation :

Robe : cristalline, jaune pâle, limpide.

Nez : minéral, notes grillées, vanillées.

Bouche : onctueuse, ample. L'équilibre est remarquable. Des notes de vanilles, de beurre se mêlent aux fruits : pruneau, fruits secs. La finale est longue et harmonieuse.

Accord : à l'apéritif ou sur un poisson (Loup au fenouil, rougets grillés) ou pourquoi pas avec un fromage (Pélardon, Comté). Température de service : 10/12°

Evolution : idéale en 2010/2012 à boire avant fin 2014.

**RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR**  
**[www.vignerons-de-roquemaure.com](http://www.vignerons-de-roquemaure.com)**