

LIRAC LOUIS ROCHE

AOC LIRAC



CODE : 612390



LIRAC LOUIS ROCHE

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Les vignerons réunis dans la cave de Tavel possèdent une partie du vignoble de Lirac, qui est ainsi vinifié à Tavel, village situé juste au sud de Lirac, à l'ouest d'Avignon. Le vignoble est situé à quelques kilomètres à l'ouest de Châteauneuf-du-Pape, sur un sol de nature très comparable. Il s'étend sur un peu plus de 400 ha. Pour produire ce vin rouge, les principaux cépages cultivés sont le grenache, le mourvèdre et la syrah.

LA PRODUCTION DU VIN

- Vinification classique traditionnelle cépage par cépage
- Assemblage avant fermentation malo-lactique
- Élevage partiel en cuve et en fût neuf
- Assemblage final

LES CÉPAGES

- Grenache
- Syrah
- Mourvèdre

LA DÉGUSTATION

- Robe aux reflets violets
- Arômes de fruits rouges avec des notes d'épices
- Bouche généreuse et longue, à la fois charpentée et souple

USAGE

Ce vin de repas s'apprécie avec les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce, ainsi que les gibiers et les fromages affinés. Il vieillit en cave pendant 5 à 7 ans et se sert entre 15 et 16°C.

RÉCOMPENSE

- Médaille d'or au Concours des vins d'Orange 2016 - Millésime 2015
- Citation au Guide Hachette 2013 — Millésime 2010



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1Ho
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com