

# LIRAC

## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



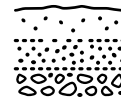
### CÉPAGES

Clairette,  
Grenache,  
Roussanne.



### VIGNOBLE

Vignes menées  
en biodynamie,  
vendanges  
manuelles en  
légère sous  
maturité.



### SOLS

Galets roulés sur  
plateau d'altitude  
à argiles rouges  
et lauzes  
calcaires du Trias.

### Agriculture BIO



### VINIFICATION

Pressurage au petit  
matin, débouillage  
statique, fermentation  
en cuves inox.



### ÉLEVAGE

100% cuves inox  
sur lies fines  
pendant 6 mois.

Blanc  
750ML



## LE MOT DU WINEMAKER

Oubliez tout ce que vous pensez connaître des blancs rhodaniens... **Notre Lirac Blanc est certainement le vin le plus singulier de la gamme.**

A l'aveugle, on est transporté dans la Loire, l'évocation d'un blanc de Chenin qui aurait poussé dans le tuffeau et qu'on associe immédiatement aux huîtres et aux plateaux de fruits de mer.

**Notre Lirac est un vin qui se livre avec élégance et sincérité, sans artifices, jamais racoleur. Il offre un nez d'agrumes séchés, de fleurs sauvages et de mirabelle.** Sa fraîcheur est captivante avec une bouche entre suavité et nervosité et une finale crayeuse.

Un régal!

ROMAIN LEROY

