

LIRAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



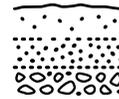
CÉPAGES

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

