

DOMAINE PÉLAQUIÉ



LIRAC ROUGE



ASSEMBLAGE

Grenache, Mourvèdre

TERROIR

Terrasses rouges de cailloux roulés.
Sols lœssiques, sableux, squelettiques.

VINIFICATION

Les cépages vendangés à maturité sont totalement égrappés puis vinifiés séparément. Après une macération à froid de 24h, la fermentation se déroule en cuves techniques thermo régulées avec brassages réguliers durant 15-18 jours, avant un élevage de 16 à 24 mois en cuve.

DÉGUSTATION

Belle robe rubis intense. Le nez est complexe avec des notes de fruits noirs et d'épices et des senteurs de garrigue. La bouche présente une belle matière avec des tanins soyeux. Il accompagnera les viandes rouges et goûteuses, comme l'agneau, le canard.