

DOMAINE PÉLAQUIÉ



LIRAC BLANC « LUC PELAQUIE »

ASSEMBLAGE

Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Viognier

TERROIR

Semi coteaux sablonneux, argileux, composés de sédiments fossilisés. Exposition Nord.

VINIFICATION

Les cépages vendangés à maturité sont vinifiés séparément. A l'issue d'un pressurage direct et d'un débourbage, la fermentation et l'élevage se déroulent en fûts de chêne de 500L de 1 à 3 vins avec bâtonnages réguliers. Les lies grossières sont soutirées avant l'élevage sur lies fines pendant 7 mois.

DÉGUSTATION

Belle robe limpide et dorée. Le nez est fin aux arômes de fleurs blanches. La bouche est longue et onctueuse avec un bel équilibre volume/fraîcheur. Cette cuvée est idéale avec poissons cuisinés et des viandes blanches.

