

DOMAINE PÉLAQUIÉ



LIRAC ROUGE « LUC PÉLAQUIÉ »



ASSEMBLAGE

Grenache, Mourvèdre, Syrah

TERROIR

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

VINIFICATION

Les cépages vendangés à maturité sont totalement égrappés et vinifiés séparément. Après une macération à froid de 24h, la fermentation se déroule en cuves thermo régulées durant 20-24 jours, accompagnée de délestages réguliers pour une bonne extraction de matière. L'élevage se déroule en fûts de chêne de 500L pendant 12-16 mois.

DÉGUSTATION

Robe grenat intense et brillante. Au nez les arômes de fruits noirs se mêlent à des notes épicées et boisées. En bouche belle matière, longue et généreuse avec des tanins présents et fins. Cette cuvée est idéale avec les viandes rouges rôtis, grillés, et civets.