



## LIRAC LA FERMADE ROUGE 2018

---

*Assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre, élevés en cuves, cette cuvée propose un bouquet de fruit noirs et de violette, et une concentration toute en finesse.*

---

### NOTES :

**JEB DUNNUCK :** 89-91/100  
(millésime 2017)

**ROBERT PARKER :**  
90/100 (millésime 2017)

**DECANTER :** 91/100

**GUIDE GILBERT & GAILLARD :**  
90/100 (millésime 2017)

**GUIDE HACHETTE 2021 :**  
Coup de cœur

---



---

### ENCÉPAGEMENT

Grenache (50%), Syrah (35%),  
Mourvèdre (15%)

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

41 ans

### RENDEMENT

34 hl / ha

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### MISE EN BOUTEILLES

Février 2020 (52 000 bouteilles)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

### POTENTIEL DE GARDE

10 ans

---

*« Robe profonde, reflets rubis. Nez de baies rouges et noires, fond épicé balsamique. Superbe expression fruitée en bouche, très pure, très juteuse, soutenue par une belle fraîcheur. Equilibre, allonge, puissance maîtrisée. Un Lirac qui regorge d'énergie. »*

(Guide Gilbert & Gaillard)

---