



## LIRAC LA FERMADE BLANC 2018

---

Composée de Grenache, Clairette et Picpoul, élevés en cuves, cette cuvée offre de magnifiques arômes de fruits, d'agrumes et de fleurs blanches, et un très bel équilibre en bouche. La Fermade reflète toute la minéralité du terroir de Lirac.

---

### NOTES :

#### WINE SPECTATOR :

91/100 (millésime 2017)

#### JEB DUNNUCK : 90/100

(millésime 2017)

#### REVUE DU VIN DE

FRANCE : 13.5/20

#### GUIDE GILBERT &

GAILLARD: 90/100

---



---

### ENCÉPAGEMENT

Grenache (51%), Clairette (33%)  
Picpoul (16%)

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

36 ans

### RENDEMENT

37 hl / ha

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2019 (24 000 bouteilles)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

### POTENTIEL DE GARDE

4 à 8 ans

---

« Robe or paille. Nez riche en fleurs blanches, camomille, fruits à chair jaune mûrs. Bouche aux saveurs franches et inspirées, qui déroule avec panache et suavité ses parfums fruités et floraux. Belle amertume finale.

Idéal sur un poisson de rivière. »

(Guide Gilbert & Gaillard)

---