



## LIRAC LA FERMADE BLANC 2019

*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 :

**ROBERT PARKER :**  
90/100 (millésime 2018)

**JEB DUNNUCK :** 91/100  
(millésime 2018)

**REVUE DU VIN DE FRANCE :**  
13.5/20 (millésime 2018)

**GUIDE GILBERT & GAILLARD:**  
90/100 (millésime 2018)



### ENCÉPAGEMENT

Grenache (45%), Clairette (45%)  
Picpoul (10%)

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

37 ans

### RENDEMENT

25 hl / ha

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2020 (17 000 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)