



LIRAC LA FERMADE ROSE 2019

*Cuvée fruitée et rafraichissante,
ce vin est composé
essentiellement de Cinsault et de
Grenache.*

NOTES :

JEB DUNNUCK : 90/100
(millésime 2018)

**GUIDE GILBERT &
GAILLARD**: 88/100
(millésime 2018)



ENCÉPAGEMENT

Cinsault (90%)
et Grenache noir (10%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

RENDEMENT

37 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2020 (7000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

*« Belle robe saumonée. Nez de fruits rouges, d'agrumes sanguins, d'épices. Un Lirac structuré, charnu.
Expression aromatique fruitée, épicée, généreuse. De l'allonge, du corps, de la présence. Minéralité en finale.
Un relais entre l'apéritif et le repas. »*

(Guide Gilbert & Gaillard)
