



LIRAC LA FERMADE ROUGE 2017

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

WINE ENTHUSIAST : 91/100 (millésime 2016)

DECANTER : 91/100

GUIDE GILBERT & GAILLARD : 90/100

GUIDE HACHETTE 2020 : Coup de cœur



ENCÉPAGEMENT

Syrah (45%), Mourvèdre (35%), Grenache (20%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

RENDEMENT

22 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Février 2019 (38 000 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)
