



## LIRAC LA FERMADE BLANC 2020

---

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 :**  
90/100 (millésime 2018)

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

**JANCIS ROBINSON :** 15.5/20  
(millésime 2019)

**GUIDE GILBERT & GAILLARD:**  
91/100

---



---

### ENCÉPAGEMENT

Grenache (55%), Picpoul (30%) et Clairette (15%)

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

38 ans

### RENDEMENT

17 hl / ha

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### MISE EN BOUTEILLES

Février 2021 (16 000 bouteilles)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

### POTENTIEL DE GARDE

4 à 8 ans

---

« Robe jaune paille, brillante. Nez floral (fleurs blanches infusées), notes de melon d'eau, pêche de vigne, touche pierreuse. Bouche d'une subtile profondeur, sensation de suavité, fruit juteux, agréable persistance.

Un blanc fort réussi. »

(Guide Gilbert & Gaillard)

---