



## LIRAC LA FERMADE ROUGE 2019

---

*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 :

**GUIDE HACHETTE 2021 :**  
Coup de cœur (millésime 2018)

**WINE SPECTATOR :** 90/100

**GUIDE GILBERT & GAILLARD :**  
90/100

**JANCIS ROBINSON :** 15.5/20

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

---



---

### ENCÉPAGEMENT

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

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

42 ans

### RENDEMENT

33 hl / ha

### ÉLEVAGE

Cuves béton

### MISE EN BOUTEILLES

Février 2021 (50 000 bouteilles)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

### POTENTIEL DE GARDE

10 ans

---

*« Robe sombre rouge rubis, reflets pourpres. Nez de fruits noirs bien mûrs, notes empyreumatiques. Bouche puissante, racée, ensoleillée, à la texture veloutée et à la finale très rafraichissante.*

*Servir sur une côte de bœuf grillée. »*

(Guide Gilbert & Gaillard)

---