

LIRAC LA FERMADE BLANC

2021

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 :

GUIDE HACHETTE : 2*
(millésime 2020)

WINE ENTHUSIAST :
89/100 (millésime 2020)

ROBERT PARKER : 89/100
(millésime 2019)

JANCIS ROBINSON : 15.5/20
(millésime 2019)

GUIDE GILBERT & GAILLARD:
90/100



ENCÉPAGEMENT

Clairette (40%), grenache (35%)
et picpoul (25%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

39 ans

RENDEMENT

32 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2022 (28 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

4 à 8 ans

« Robe jaune clair éclatant, reflets verts. Nez racé associant prune jaune, fleurs printanières et note crayeuse. Bouche soyeuse, enrobée et nette portée par une élégante fraîcheur. Le vin s'exprime clairement et sans timidité, un beau Lirac d'école. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
