



Vin en conversion vers
l'agriculture biologique

LIRAC LA FERMADE ROSE 2021

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

NOTES :

JANCIS ROBINSON: 15.5/20
(millésime 2020)

GUIDE GILBERT & GAILLARD:
90/100



ENCÉPAGEMENT

Cinsault (80%)
et Grenache noir (20%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

42 ans

RENDEMENT

23 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2022 (4000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

« Robe rose saumon clair. Nez expressif dévoilant fraise, groseille, touches fumées et minérales. Bouche bien constituée, enrobée, tendue et nette qui laisse parler avec conviction sa palette friande. Evolution poivrée, croquant, très beau Lirac. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
