



Vin en conversion vers
l'agriculture biologique

LIRAC LA FERMADE ROUGE 2020

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:

90-92/100

GUIDE HACHETTE 2021 :

2 étoiles, Coup de cœur
(millésime 2018)

WINE SPECTATOR : 90/100

(millésime 2018)

GUIDE GILBERT & GAILLARD :

90/100



ENCÉPAGEMENT

Grenache (55%), Syrah (25%),
Mourvèdre (20%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

43 ans

RENDEMENT

20 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves béton

MISE EN BOUTEILLES

Décembre 2021 (50 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

« Robe pourpre soutenue, reflets violacés. Nez net combinant fruits à noyau, groseille, épices mêlées, violette, chêne discret. Attaque harmonieuse, matière veloutée, profil tendu, encore ferme qui hésite à libérer ses parfums typés. Très beau potentiel. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
