

LIRAC LA FERMADE BLANC

2022

Composée de Grenache, Clairette, Picpoul et Ugni blanc, 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 2021)

WINE ENTHUSIAST :
89/100 (millésime 2020)

ROBERT PARKER : 89/100
(millésime 2019)

JANCIS ROBINSON : 16/20
(millésime 2021)

GUIDE GILBERT & GAILLARD:
90/100 (millésime 2021)



ENCÉPAGEMENT

Grenache (55%), Clairette (25%),
Picpoul (15%), Ugni blanc (5%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

33 ans

RENDEMENT

21 hl/ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Décembre 2022 (18 000 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)
