

# LIRAC LA FERMADE BLANC

## 2023

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 :

**DECANTER :** 92/100  
(millésime 2022)

**GUIDE HACHETTE :** 2 \*  
(millésime 2021)

**WINE ENTHUSIAST :**  
89/100 (millésime 2020)

**JANCIS ROBINSON :** 16/20  
(millésime 2021)

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



### ENCÉPAGEMENT

Grenache (55%), Clairette (25%),  
Picpoul (10%), Ugni blanc (10%)

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

34 ans

### RENDEMENT

41 hl/ha

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### MISE EN BOUTEILLES

Décembre 2023 (42 000 bouteilles)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

### POTENTIEL DE GARDE

4 à 8 ans

« Robe or jaune vif. Nez discret mais engageant dévoilant prune jaune, agrumes, touches florales et minérales. Bouche équilibrée et nette qui tempère sa corpulence par une solide fraîcheur. Evolution intense, fruitée et épicée, un lirac fort convaincant. »

(Guide Gilbert & Gaillard)