



Vin en conversion vers
l'agriculture biologique

LIRAC LA FERMADE ROUGE 2021



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 :

THE TASTING PANEL : 95/100

JEB DUNNUCK: 90-92/100
(millésime 2020)

WINE ENTHUSIAST : 92/100
(millésime 2019)

JANCIS ROBINSON : 15.5/20
(millésime 2020)

ENCÉPAGEMENT

Grenache (40%), Syrah (40%),
Mourvèdre (20%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

RENDEMENT

38 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves béton

MISE EN BOUTEILLES

Novembre 2022 (39 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

« Robe intense, reflets de jeunesse. Nez attirant mariant griotte, fruits rouges, réglisse, épices, pointe animale. Bouche soyeuse et tendue qui déroule tranquillement ses jeunes saveurs riches avec des tanins mûrs en soutien. Harmonieux, finale saline. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
