

LIRAC LA FERMADE ROUGE 2022

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: 89/100

WINE ENTHUSIAST: 90/100

ROBERT PARKER: 90/100

JANCIS ROBINSON: 15.5/20



ENCÉPAGEMENT

Mourvèdre (50%), Grenache (30%), Syrah (20%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

36 ans

RENDEMENT

20 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves béton

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2023 (20 000 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)
