

LIRAC LA FERMADE BLANC 2024

Composée de Grenache, Clairette et Picpoul, 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*

JEB DUNNUCK: 90/100
(millésime 2023)

**GUIDE BETTANE &
DESSEAUVÉ:** 90/100 (millésime
2023)

WINE SPECTATOR : 90/100

JANCIS ROBINSON : 16/20
(millésime 2023)

GUIDE GILBERT & GAILLARD:
90/100 (millésime 2022)



ENCÉPAGEMENT

Grenache (70%), Picpoul (20%),
Clairette (10%),

ÂGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

RENDEMENT
23 hl/ha

ÉLEVAGE
Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES
Mars 2025 (10 000 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)
