



Certifié par FR-BIO-10

LIRAC LA FERMADE ROUGE

2023

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
(millésime 2022)

WINE ENTHUSIAST :
90/100 (millésime 2022)

ROBERT PARKER :
90/100 (millésime 2022)

JANCIS ROBINSON :
15.5/20 (millésime 2022)

WINE SPECTATOR : 89/100



ENCÉPAGEMENT

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

ÂGE MOYEN DES VIGNES

37 ans

RENDEMENT

34 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves béton

MISE EN BOUTEILLES

Avril 2025 (40 000 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)