

Clos de Sixte - Lirac - Rouge - 2022



Terroir Lirac

Le vignoble de LIRAC fait face à Châteauneuf du Pape, de l'autre côté du Rhône. D'après le géologue Georges Truc, la géologie est comparable avec celle des sols de Châteauneuf du Pape. Il s'agit de terrasses de quartz (galets roulés) et d'argile rouge mêlée. D'origine alluvionnaire et charriés depuis les Alpes il y a plusieurs millions d'années, ces galets composent une terrasse précieuse pour la production de grands vins. Voici une appellation moins connue mais disposant géologiquement d'atouts majeurs. De plus, Lirac est un vignoble accompagné de nombreuses forêts.



Encépagement

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan.



Vinification et élevage

Fermentation en cuves inox thermorégulées. Vendange triée, éraflée, foulée. Cuvaison de 18 jours avec pigeages.

Élevage de 14 mois en cuves béton (70%) et fûts de chêne français (30%)..



Dégustation

Couleur rouge pourpre profonde. Au nez, les arômes de fruits rouges et noirs confits (kirsch, cassis, mûre sauvage) dominant. La bouche est ample, suave, épicée. En finale, des notes légèrement réglissées et de poivre donnent à ce vin une longueur surprenante.

Un vin racé, digne des plus grands terroirs de la Vallée du Rhône



Conseils de consommation

De 1 à 8 ans. Carafes les vins jeunes. Servir à une température de 17°C.



Accords mets et vins

Steak sauce au poivre, barbecue, plats relevés, épicés

Contient des sulfites

