

LIRAC

LE SABLON 2019



Terroir

Anciens alluvions du Rhône : galets et terres rouges
En Conversion Bio depuis 2019



Dégustation

Robe grenat vif. Nez riche, grillé, épicé, sur les fruits noirs. Bouche fraîche, ferme, offrant de la concentration et dévoilant de superbes effluves méridionaux juvéniles (garrigue, réglisse) agrémenté d'un boisé discret, avec une finale sur la minéralité et la tension.



Encépagement

Grenache 50% Syrah 25% Mourvèdre 25%



Vinification

Récolte manuelle à maturité optimale
Vendange soigneusement triée et éraflée
Processus classique de macération et fermentation simultanées à 25-27°C d'une quinzaine de jours en cuverie béton avant pressurage
Elevage de 14 mois en barrique de 3-4 vins
Sélection des meilleures barriques pour l'assemblage final
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins pour contrôler l'ensemble des processus, de la vigne à la bouteille



Service et Potentiel de garde

Entre 15 et 17°C
Garde de 5 à 10 ans



Accompagnement

Viandes grillées ou rôties, viandes rouges, viandes très aromatiques (magret de canard, petit gibier, pintade, ...)



Distinction

Or Concours International de Lyon (2017)
Guide belge VT&A : 17.5/20 (2017)
vertdevinmagazine : 90-91/100
Gilbert & Gaillard : 90+ (2017)
Bettane & Desseuve : 15/20 (2016)
Gilbert & Gaillard : 89/100 (2016)