



# Lirac

## « Avant-Goût du Paradis »



### **Un hommage aux frères missionnaires de la Sainte Famille.**

Les murs de la cave ont de belles histoires à raconter ainsi que les graffitis qui décorent les anciens foudres d'élevage. L'une de ces inscriptions nous affirme que « Ce vins nous donne un avant-gout du Paradis ! » Un vin puissant et élégant aux arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Des tanins de velours et une très belle longueur.



**Terroir** de sable sur fond d'argile, parsemé de galets roulés. Baignée de soleil et bercée par le mistral, cette parcelle de Lirac orientée plein sud se déploie en banquettes.



**Cépages** : Grenache, syrah



### **Elaboration du vin :**

Vendanges à la main  
Eraflage et foulage des raisins  
Macération à froid pendant 12 à 48 heures  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 20 jours  
Elevage en cuve béton et en barrique neuve de 225 litres pendant un 9 à 12 mois pour une partie de l'assemblage  
Potentiel de garde important



### **Accords mets & vins :**

Filet de bœuf sauce Grand Veneur  
Civet de marcassin  
Dos de cabillaud au chorizo  
Poêlée de chanterelle au beurre  
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

Château de Manissy, route de Roquemaure 30126 TAVEL

Téléphone : +33 (0)4 66 82 86 94 – E-mail : [info@chateau-de-manissy.com](mailto:info@chateau-de-manissy.com)

[www.chateau-de-manissy.com](http://www.chateau-de-manissy.com)