

# Lirac « Trinité » Rouge



## ***Du soleil, rien que du soleil !***

Baigné par le soleil et balayé par le mistral, voici un Lirac intense, profond et bien équilibré. Il mêle fruits rouges bien concentrés et parfums de garrigue qui résistent dans une finale longue et épicée.

Des fruits murs croquants, des épices douces, des tanins veloutés. Une cuvée tout en équilibre qui se prolonge sur une finale saline et minérale.



**Terroir** riche et frais, d'argiles et de sables caillouteux. Vignes en banquettes exposées au soleil de midi et au mistral.



**Cépage** : 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 15 jours

Remontages réguliers

Elevage en cuve béton sur lies fines pendant un 9 à 12 mois



## **Accords mets & vins :**

Filet mignon aux épices

Côtelettes d'agneau

Sauté de pommes de terre au persil, ails en chemise

Filet de Hadock au cours bouillon et riz sauvage

Langoustes sauce américaine, riz sauvage