



Lirac

« Trinité » Blanc



L'équilibre d'un cru.

De l'onctuosité et de la fraîcheur. La cuvée trinité nous apporte la gourmandise des fruits exotiques et des coings, contrebalancée par une bouche vive, délicate et légèrement saline, nous laissant une agréable impression de plénitude.



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.



Cépage : Grenache blanc, viognier, roussanne



Elaboration du vin :

Vendanges à la main
Eraflage et foulage des raisins
Macération de 24 à 48h à froid
Pressurage
Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours
Fermentation malolactique en barrique



Accords mets & vins :

Mijoté de lotte aux épices
Paupiettes de veau aux olives
Poulet rôti aux légumes confits
Patates douces à l'huile d'olive rôties au four